Mode d'emploi
Micro-ondes

Avant d'installer et d'utiliser l'appareil pour la première fois, lisez **impérativement** ce mode d'emploi. Vous veillerez ainsi à votre sécurité et éviterez tout dommage à l'appareil.

fr - BF

M.-Nr. 09 568 950

Table des matières

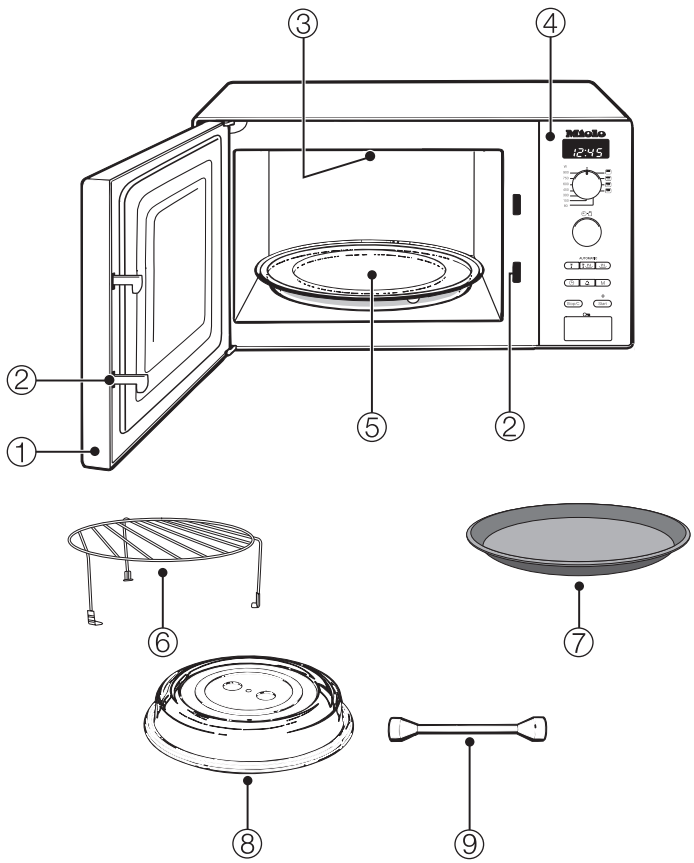
Description de l'appareil 4
Enceinte de cuisson et accessoires 4
Panneau de commande 5
Accessoires fournis 6
Accessoires en option 6
Votre contribution à la protection de l'environnement 7
Consignes de sécurité et mises en garde 8
Fonctionnement de l'appareil 25
Comment fonctionne le micro-ondes ? 25
Description du fonctionnement 26
À quoi sert le micro-ondes ? 26
Quels sont les modes de fonctionnement disponibles ? 26
Micro-ondes " solo " 26
Gril 26
Combinaison Micro-ondes et gril 26
Programmes automatiques. 26
Plats à utiliser avec le micro-ondes 27
Matériau et forme 27
Test de vaisselle 30
Le couvercle 31
Avant la première utilisation 32
Affichage de l'heure 33
Réglage de l'heure 33
Correction de l'heure 33
Désactivation de l'affichage de l'heure 33
Désactivation de nuit 33
Utilisation 34
Ouverture de la porte. 34
Disposition du plat dans l'enceinte 34
Plateau tournant 34
Fermeture de la porte 34
Démarrage de l'opération 34
Indication " door " 36
Interruption / poursuite de l'opération 36
Modification des données 36
Annulation de l'opération 36
Fin de l'opération 36

Table des matières

Fonction de maintien au chaud automatique . . . 37
Quick Start (programmable) . . . 37
Sécurité enfants . . . 38
Minuterie . . . 38
Correction de la minuterie . . . 38
Minuterie pendant la cuisson . . . 39
Utilisation - gril . . . 40
Plateau Gourmet . . . 42
Consignes d'utilisation . . . 42
Exemples d'utilisation . . . 43
Recettes . . . 43
Utilisation - programmes automatiques . . . 48
Décongélation automatique . . . 48
Cuisson automatique . . . 48
Recettes - programmes automatiques . . . 50
Mémorisation d'un programme personnalisé (fonction Mémoire) . . . 56
Modification des réglages de l'appareil . . . 58
Réchauffage . . . 60
Cuisson . . . 61
Décongélation / décongélation et réchauffage ou cuisson . . . 62
Préparation de conserves . . . 63
Exemples d'utilisation . . . 64
Données pour les instituts de contrôle . . . 65
Nettoyage et entretien . . . 66
Carrosserie, enceinte de cuisson et face intérieure de la porte . . . 66
Façade de l'appareil . . . 67
Accessoires fournis . . . 68
Accessoires en option . . . 69
Que faire si... ? . . . 70
Service après-vente . . . 72
Raccordement électrique . . . 73
Installation . . . 74
Coordonnées . . . 75

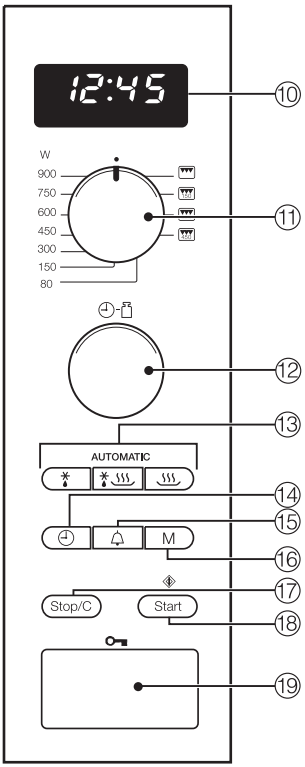
Description de l'appareil

Enceinte de cuisson et accessoires



① Porte de l'appareil
② Fermeture de porte
③ Gril-quartz
④ Panneau de commande
⑤ Plateau tournant
⑥ Grille
⑦ Plateau Gourmet
⑧ Couvercle
⑨ Bâtonnet d'ébullition

Panneau de commande



⑩ Horloge électronique avec afficheur

⑪ Sélecteur de puissance des micro-ondes, du gril et des programmes combinés

⑫ Sélecteur rotatif pour le réglage du temps et du poids

⑬ Touches des programmes automatiques

⑭ Touche horloge

⑮ Touche minuterie

⑯ Espace mémoire pour un programme comportant 1 à 3 étapes

⑰ Touche Stop/C

⑱ Touche Start / une minute supplémentaire /
Quick Start (programmable)

⑲ Bouton d'ouverture de la porte

Accessoires fournis

Grille

La grille convient à tous les types de cuisson avec ou sans micro-ondes, **excepté** pour le fonctionnement micro-ondes " solo ".

Pour éviter tout risque d'utilisation de la grille lors d'une cuisson uniquement aux micro-ondes, il vaut mieux ne pas la laisser dans l'enceinte de cuisson.

Plateau Gourmet

Il s'agit d'un plateau rond muni d'un revêtement anti-adhésif. Il vous permet de préparer des en-cas sucrés ou salés croustillants ainsi que des petits plats en un rien de temps.

Couvercle

Le couvercle ne doit être utilisé qu'en fonctionnement micro-ondes " solo ".

Il évite que les aliments ne sèchent, maintient la propreté de l'enceinte et accélère la cuisson.

Bâtonnet d'ébullition

Il doit toujours être placé dans le récipient du liquide à chauffer. Il assure une ébullition uniforme des liquides.

Accessoires en option

Plat en verre

Grâce à son matériau, ce plat convient à tous les usages.
Il résiste aux températures élevées et peut être utilisé au micro-ondes.

Si vous faites griller des aliments directement sur la grille, il est conseillé de placer le plat en verre sous la grille pour récupérer la graisse qui s'écoule des aliments.

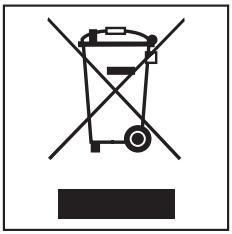
Vous pouvez commander ces produits, de même que d'autres accessoires dans votre boutique en ligne. Ils sont également disponibles auprès du service après-vente Miele ou chez votre revendeur Miele.

www.miele-shop.com

Élimination de l'emballage de transport

L'emballage protège l'appareil contre d'éventuels dégâts pendant le transport. Les matériaux utilisés sont sélectionnés d'après des critères écologiques, de façon à faciliter leur recyclage.

Le recyclage de l'emballage permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets à éliminer. Votre revendeur reprend l'emballage.



Élimination de l'ancien appareil

Les anciens appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux recyclables. Ils comportent également des matériaux nocifs, nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil. Ces matériaux peuvent être dangereux pour les hommes et l'environnement s'ils sont mis au rebut avec le reste des déchets ou en cas de mauvaise manipulation. Par conséquent, ne jetez en aucun cas votre appareil avec les déchets classiques.

Lors de l'achat de votre nouvel appareil, vous avez payé une contribution. Elle servira intégralement au futur recyclage de cet appareil, qui contiendra encore des matériaux utiles. Son recyclage permettra de réduire le gaspillage et la pollution. Si vous avez des questions à propos de l'élimination de votre ancien appareil, veuillez prendre contact avec le commerçant qui vous l'a vendu ou la société Recupel, au 02/706 86 10 ou via le site Web www.recupel.be, ou encore votre administration communale si vous apportez votre ancien appareil à un parc à conteneurs.

Veillez aussi à ce que l'appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à ce qu'il soit enlevé.

Ce micro-ondes répond aux prescriptions de sécurité en vigueur. Une utilisation non conforme peut cependant provoquer des dommages corporels et matériels.
Avant d'utiliser le micro-ondes pour la première fois, lisez attentivement le mode d'emploi. Vous y trouverez des instructions importantes concernant l'installation, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de l'appareil. Vous veillerez ainsi à votre sécurité et éviterez d'endommager l'appareil.
Miele décline toute responsabilité en cas de dommages dus au non-respect des présentes consignes.
Conservez précieusement ce mode d'emploi afin de pouvoir le transmettre à un éventuel propriétaire ultérieur de l'appareil.

Utilisation conforme

▶ Ce micro-ondes est réservé à un usage ménager dans un environnement de type domestique ou équivalent.
Il ne convient pas pour une utilisation à l'air libre.

▶ Cet appareil ne peut être utilisé qu'à des fins ménagères pour décongeler, réchauffer, cuire et griller des aliments ou pour préparer des conserves. Tout autre type d'utilisation est interdit.

▶ Si vous séchez des matériaux inflammables en mode Micro-ondes, l'humidité interne s'évapore. Ces objets risquent de se dessécher, voire de s'enflammer. N'utilisez jamais le micro-ondes pour conserver ou sécher des matériaux inflammables.

▶ Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes sans assistance ni supervision si leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales les empêchent de l'utiliser en toute sécurité. Ces personnes peuvent uniquement utiliser l'appareil sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'elles sachent l'utiliser en toute sécurité. Elles doivent connaître et comprendre les risques inhérents à une mauvaise manipulation de l'appareil.

Si vous avez des enfants

▶ Maintenez les enfants âgés de moins de 8 ans à distance du micro-ondes, sauf à exercer une surveillance constante.

▶ Les enfants âgés de 8 ans et plus sont autorisés à utiliser l'appareil sans surveillance seulement si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils sachent l'employer en toute sécurité. Les enfants doivent connaître et comprendre les risques inhérents à une mauvaise manipulation de l'appareil.

▶ Les enfants ne doivent pas nettoyer ou entretenir le micro-ondes sans surveillance.

▶ Surveillez les enfants se trouvant à proximité du micro-ondes. Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'appareil.

▶ Risque d'asphyxie ! En jouant, les enfants peuvent s'envelopper dans les emballages (par exemple, les films en plastique) ou les enfiler sur la tête et s'asphyxier. Tenez les enfants éloignés des matériaux d'emballage.

▶ Danger de brûlure ! Les enfants ont une peau plus sensible aux températures élevées que les adultes. L'enceinte, les résistances du gril et la porte du micro-ondes deviennent très chaudes en mode Gril avec ou sans micro-ondes. Ne laissez pas les enfants toucher le micro-ondes lorsque celui-ci fonctionne.

Sécurité technique

▶ Un micro-ondes endommagé peut représenter un danger pour votre sécurité. Vérifiez que l'appareil ne présente pas de dommages visibles. Ne mettez jamais en service un appareil défectueux !

▶ En cas d'endommagement du cordon d'alimentation, celui-ci doit être remplacé par un professionnel agréé par Miele afin d'éviter tout risque pour l'utilisateur.

▶ Si vous utilisez l'appareil alors qu'il est endommagé, des ondes pourraient s'en échapper et mettre l'utilisateur en danger. N'utilisez pas le micro-ondes si :
- la porte est déformée ;
- les charnières de la porte sont desserrées ;
- la carrosserie, la porte ou les parois de l'enceinte de cuisson sont trouées ou fissurées.

▶ Toucher aux connexions électriques ou modifier la structure électrique ou mécanique risque de vous mettre en danger et d'entraver le bon fonctionnement du micro-ondes. N'ouvrez jamais la carrosserie de l'appareil.

▶ Les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique du micro-ondes doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique pour éviter tout dommage à l'appareil. Vérifiez que c'est le cas avant de brancher votre appareil. En cas de doute, consultez un électricien.

▶ Les prises multiples et les rallonges ne garantissent pas la sécurité requise (risque d'incendie). Ne les utilisez pas pour raccorder le micro-ondes au réseau électrique.

▶ La sécurité électrique du micro-ondes n'est garantie que lorsque celui-ci est raccordé à une prise de terre réglementaire. Il est très important que cette condition de sécurité fondamentale soit respectée pour éviter tout dommage causé par l'absence ou l'interruption du raccordement à une prise de terre (décharge électrique, par exemple). En cas de doute, faites contrôler votre installation électrique par un électricien.

▶ L'appareil ne doit pas être installé trop près des meubles avoisinants.
Pour une aération normale, un espace de 5 cm est nécessaire autour de l'appareil. L'espace au-dessus de l'appareil doit même être de 19,5 cm.

▶ Une réparation réalisée par une personne non habilitée comporte des risques considérables pour l'utilisateur. Les réparations doivent être exécutées exclusivement par des professionnels agréés par Miele.

▶ Vous perdez le bénéfice de la garantie si le micro-ondes n'est pas réparé par un service après-vente agréé par Miele.

▶ Débranchez le micro-ondes du réseau électrique avant de procéder à toute réparation ou opération de nettoyage et d'entretien. L'appareil n'est déconnecté du réseau électrique que si l'une des conditions suivantes est remplie :
- La fiche de l'appareil est débranchée.
Pour débrancher l'appareil du réseau, ne tirez pas sur le cordon d'alimentation, mais saisissez la fiche.
- Le fusible de l'installation électrique est déconnecté.
- Le fusible à vis de l'installation électrique est totalement dévissé.

▶ Seule l'utilisation de pièces de rechange d'origine permet à Miele de garantir la satisfaction aux exigences de sécurité. Les éléments défectueux ne peuvent être remplacés que par des pièces de rechange d'origine et de marque Miele.

▶ Si le micro-ondes est encastré derrière une porte de meuble, vous pouvez uniquement utiliser l'appareil lorsque cette porte est ouverte. Ne fermez pas la porte du meuble lorsque le micro-ondes est en cours de fonctionnement. De la chaleur et de l'humidité s'accumulent derrière les portes closes des meubles. L'appareil et l'armoire risquent d'être endommagés. Ne fermez la porte de meuble qu'une fois que l'appareil est totalement refroidi.

▶ Uniquement pour les micro-ondes pourvus d'une porte rabattable :
Ne rabattez pas la porte vers le bas lorsque le micro-ondes est en marche.

▶ Ce micro-ondes n'est pas destiné à une installation dans un emplacement mobile (par exemple, sur un bateau).

Utilisation appropriée

⚠ Danger de brûlure ! Le micro-ondes devient brûlant en mode Gril associé ou non aux micro-ondes. Les risques de brûlure sont réels au niveau de l'enceinte de cuisson, la résistance du gril, les aliments, les accessoires et la porte de l'appareil.
Enfilez des gants pour introduire, retirer ou manipuler des plats chauds.

▶ Veillez toujours à ce que les aliments soient suffisamment chauffés.
Le temps nécessaire dépend de nombreux facteurs, tels que la température de départ, la quantité, la nature et la consistance des aliments, ainsi que les modifications des recettes.
Les germes éventuellement présents dans les aliments ne sont détruits que par une température suffisamment élevée (>70 °C) et un temps de cuisson suffisamment long (>10 minutes). En cas de doute, prolongez le temps de cuisson.

▶ Il est important que la température soit répartie de manière uniforme dans les aliments et qu'elle soit suffisamment élevée.
Remuez ou retournez les aliments afin qu'ils cuisent de manière uniforme et respectez les temps de repos pour cuire, réchauffer et décongeler des aliments. Les temps de repos permettent une répartition uniforme de la température dans le plat.

▶ Notez que les temps de cuisson, de réchauffage et de décongélation au micro-ondes sont souvent beaucoup plus courts que ceux pour les fours traditionnels ou les plans de cuisson.
Les temps de fonctionnement trop longs peuvent dessécher les aliments et éventuellement y mettre feu. Il y a un risque d'incendie.
Ce risque existe également lorsque vous faites sécher du pain, des petits pains, des fleurs ou des herbes. Ne vous servez pas du micro-ondes pour sécher ce type d'aliments !

▶ Les coussins remplis de graines, de noyaux de cerises ou de gel et les objets similaires sont susceptibles de s'enflammer, même lorsque vous les enlevez de l'appareil après les avoir réchauffés. Ne vous servez pas du micro-ondes pour réchauffer ce type d'objets. Il y a risque d'incendie !

▶ Le micro-ondes ne convient pas pour nettoyer ou désinfecter des objets.
En outre, l'appareil produit des températures élevées et vous risqueriez de vous brûler en retirant le contenu. Il y a risque d'incendie !

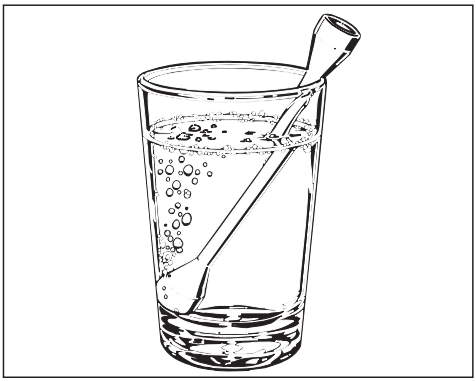
▶ L'absence d'aliments ou une quantité incorrecte peut endommager le micro-ondes. Ne vous servez pas du micro-ondes pour préchauffer des récipients de cuisson ou pour sécher des herbes ou des aliments similaires.

▶ Ne mettez le micro-ondes en marche qu'une fois que vous y avez introduit les aliments à cuire ou à gratiner et faites-le fonctionner uniquement lorsque le plateau tournant est en place.

▶ Les bouteilles ou les récipients fermés risquent d'exploser du fait de la pression générée lors du chauffage. Ne réchauffez jamais d'aliments ou de liquides dans des bouteilles ou des récipients fermés.
Pour réchauffer des biberons, n'oubliez pas d'ôter le capuchon **et** la tétine.

▶ Lors du réchauffage, la chaleur est produite directement dans l'aliment et le plat reste donc plus froid. Il n'est en fait réchauffé que par la transmission de chaleur des aliments. Après avoir sorti l'aliment du micro-ondes, vérifiez qu'il a la bonne température. Ne vous fiez pas à la température du récipient ! **Faites particulièrement attention à la température de la nourriture pour bébé.** Remuez ou agitez bien les petits pots et les biberons, puis goûtez-les, afin d'éviter tout risque de brûlure pour votre bébé.

▶ Le bâtonnet d'ébullition assure une ébullition uniforme des liquides et permet aux bulles de vapeur de se former au bon moment.



En cas de cuisson et en particulier de réchauffage de liquides aux micro-ondes sans le bâtonnet d'ébullition, il peut arriver que la température d'ébullition soit atteinte, mais qu'aucune bulle de vapeur n'apparaisse à la surface. Le liquide ne bout pas de manière homogène. Ce retard d'ébullition peut entraîner la formation soudaine de bulles de vapeur et un débordement avec projections lorsque vous retirez ou secouez le récipient. Il y a danger de brûlure !
Il se peut que la porte du micro-ondes s'ouvre automatiquement si la formation de bulles est très importante. Il y a risque de blessure et de dommage matériel !
Placez systématiquement le bâtonnet d'ébullition dans le récipient du liquide à réchauffer.

▶ Si de la fumée se dégage des aliments dans l'enceinte de cuisson, laissez la porte de l'appareil fermée afin d'étouffer les flammes qui pourraient éventuellement se former.
Interrompez le programme en éteignant l'appareil et en le débranchant du réseau électrique.
N'ouvrez la porte qu'une fois la fumée disparue.

▶ Les huiles et les graisses peuvent s'enflammer en cas de surchauffe. Ne laissez jamais le micro-ondes sans surveillance lorsque vous cuisinez avec de l'huile ou de la graisse. Ne vous servez pas du micro-ondes pour les fritures. N'éteignez jamais des huiles ou des graisses enflammées avec de l'eau. Éteignez l'appareil et gardez la porte fermée pour étouffer les flammes.

▶ Les objets inflammables situés à proximité d'un micro-ondes sous tension peuvent s'enflammer du fait des températures élevées. N'utilisez pas l'appareil pour chauffer la pièce.

▶ Si vous préparez des plats à base de boissons alcoolisées, gardez à l'esprit que l'alcool s'évapore à températures élevées et qu'il peut s'enflammer au contact de surfaces brûlantes. Ne réchauffez jamais d'alcool pur dans l'appareil. Il y a risque d'incendie !

▶ Lorsque vous préparez ou réchauffez des conserves, les récipients fermés subissent progressivement une surpression et risquent d'éclater. Ne vous servez pas du micro-ondes pour préparer ou réchauffer des conserves.

▶ Les aliments que vous maintenez au chaud ou que vous conservez dans l'enceinte de cuisson peuvent se dessécher et l'humidité qui en résulte risque d'entraîner une corrosion dans l'appareil. Le panneau de commande, le plan de travail et l'armoire risquent également d'être endommagés.
Pour prévenir ce risque, couvrez les aliments.

▶ Éliminez systématiquement les projections d'aliments ou de liquides contenant du sel sur les parois en acier inoxydable de l'enceinte de cuisson pour éviter toute corrosion.

▶ L'enceinte de cuisson est chaude après utilisation de l'appareil. Il y a danger de brûlure ! Nettoyez l'enceinte de cuisson et les accessoires dès qu'ils ont refroidi. Si vous attendez trop longtemps, vous compliquez inutilement le nettoyage, qui peut même s'avérer impossible (dans les cas les plus extrêmes). Dans certaines circonstances, des salissures très importantes peuvent endommager l'appareil ou entraîner des situations dangereuses. Il y a risque d'incendie ! Veuillez suivre les instructions figurant au chapitre " Nettoyage et entretien ".

▶ Risque d'incendie ! Les récipients en plastique ne pouvant pas aller au micro-ondes risquent de s'abîmer et d'endommager l'appareil.
N'utilisez pas de récipients en métal, de feuilles d'aluminium, de couverts, de plats décorés de métal, de cristal contenant du plomb, de barquettes à bord dentelé, de récipients en plastique ne résistant pas aux températures élevées, d'attaches en métal, d'attaches en plastique ou en papier contenant un fil de fer, ni de pots en plastique avec un couvercle en aluminium (voir chapitre " Plats à utiliser avec le micro-ondes ").
Ces objets peuvent être endommagés ou provoquer un incendie s'ils sont utilisés dans le micro-ondes.

▶ Les plats jetables en plastique doivent présenter les caractéristiques mentionnées au chapitre " Plats à utiliser avec le micro-ondes - Plastique ".
Ne laissez pas le micro-ondes sans surveillance lorsque vous réchauffez ou cuisez des aliments dans des plats jetables en plastique, papier ou autres matériaux inflammables.

▶ Les emballages qui retiennent la chaleur sont composés, entre autres, d'une mince feuille d'aluminium qui réfléchit les ondes. Les micro-ondes peuvent chauffer la couche de papier au point d'y mettre feu.
Ne réchauffez pas d'aliments dans des emballages spéciaux qui retiennent la chaleur, tels que les sacs pour poulets rôtis.

▶ Si vous réchauffez des œufs sans coquille au micro-ondes, le jaune est susceptible d'éclater après la cuisson sous l'effet de la pression. Pensez à percer préalablement le jaune plusieurs fois.

▶ Si vous réchauffez des œufs avec leur coquille au micro-ondes, ils éclatent, même une fois extraits de l'enceinte de cuisson. Utilisez un récipient spécial pour cuire les œufs avec leur coquille.
Ne réchauffez pas d'œufs durs dans le micro-ondes.

▶ Les aliments à peau ferme tels que les tomates, les saucisses, les pommes de terre en robe des champs et les aubergines risquent d'éclater à la cuisson. Pensez à piquer ou à entailler plusieurs fois ces aliments pour permettre l'évacuation de la vapeur générée lors de la cuisson.

▶ Les récipients munis de poignées et de boutons de couvercle creux ne sont pas adaptés au micro-ondes. Les cavités pourraient contenir de l'humidité et une pression susceptible de faire exploser les pièces creuses s'y formerait (exception : si les cavités sont suffisamment aérées). N'utilisez pas ce type de récipients pour la cuisson.

▶ Les thermomètres au mercure ou à liquide ne supportent pas les températures élevées et se cassent facilement.
Pour contrôler la température des aliments, arrêtez l'appareil. Utilisez un thermomètre adapté pour mesurer la température des aliments.

▶ La vapeur d'un système de nettoyage à la vapeur peut humidifier les pièces sous tension du micro-ondes et provoquer un court-circuit. N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.

Pour les surfaces en acier inoxydable, tenez compte des informations suivantes :

▶ La surface se raye facilement. Même les aimants risquent de rayer la surface.

Accessoires

▶ Utilisez exclusivement des accessoires d'origine Miele. Lorsque d'autres accessoires sont utilisés, les droits conférés par la garantie et/ou la responsabilité du fait du produit ne peuvent plus être invoqués.

▶ La grille et le plateau Gourmet fournis avec l'appareil sont spécialement prévus pour le micro-ondes et peuvent donc être utilisés en mode Gril associé ou non aux micro-ondes.
Toutefois, ne les utilisez pas conjointement, car le plateau Gourmet pourrait être endommagé. Posez toujours le plateau Gourmet directement sur le plateau tournant.

▶ Le plateau Gourmet devient très chaud. Enfilez toujours des maniques avant de le toucher. Posez-le sur un dessous-de-plat.
La grille devient brûlante en mode Gril (avec ou sans micro-ondes). Il y a danger de brûlure !

▶ N'utilisez pas non plus le plateau Gourmet avec le couvercle, car ce dernier chaufferait trop.

Accessoires en option

▶ Le plat en verre brûlant pourrait se briser au contact d'une surface froide telle qu'un plan de travail carrelé ou en granit, par exemple. Par conséquent, utilisez toujours un dessous-de-plat.

Comment fonctionne le micro-ondes ?

Le micro-ondes est équipé d'un magnétron qui transforme le courant en ondes électromagnétiques (ou micro-ondes). Ces ondes sont réparties uniformément dans l'enceinte de cuisson et sont réfléchies par ses parois métalliques. Les micro-ondes se propagent ainsi de tous les côtés et dans les aliments. L'utilisation du plateau tournant optimise la répartition des micro-ondes.

Il faut que le plat utilisé laisse passer les micro-ondes pour qu'elles atteignent les aliments. Les micro-ondes traversent la porcelaine, le verre, le carton, le plastique, mais pas le métal. Par conséquent, n'utilisez pas de récipients en métal ou décorés avec du métal. Le métal réfléchit les micro-ondes et peut provoquer des étincelles. Les micro-ondes ne peuvent pas être absorbées.

Les micro-ondes pénètrent directement dans les aliments à travers le plat. Elles font vibrer les nombreuses petites molécules (en particulier les molécules d'eau) qui composent les aliments à un rythme élevé d'environ 2,5 milliards de fois par secondes. C'est ainsi qu'elles produisent de la chaleur. Celle-ci se développe d'abord à la périphérie et se diffuse ensuite vers le cœur des aliments. Plus les aliments contiennent d'eau, plus vite ils seront réchauffés ou cuits.

Étant donné que la chaleur se forme directement dans les aliments :

- ceux-ci peuvent généralement être cuits au micro-ondes sans ou avec très peu de liquide ou de matière grasse ;
- la décongélation, le réchauffage et la cuisson s'effectuent plus rapidement qu'avec un four traditionnel ;
- les aliments conservent toutes leurs substances nutritives, telles que les vitamines et les minéraux ;
- la couleur naturelle et la saveur des aliments sont à peine altérées.

La production de micro-ondes s'arrête dès que l'opération est interrompue ou que la porte de l'appareil est ouverte. Pendant un programme, la porte fermée et intacte offre une protection suffisante contre les micro-ondes.

À quoi sert le micro-ondes ?

Le micro-ondes permet de décongeler, de réchauffer ou de cuire des aliments en peu de temps.

Vous pouvez l'utiliser pour les applications suivantes :

– Vous pouvez décongeler, réchauffer ou cuire des aliments en sélectionnant une puissance et une durée.

– Vous pouvez décongeler des plats surgelés et ensuite les réchauffer ou les cuire.

– Le micro-ondes est également utile pour faire lever de la pâte, faire fondre du chocolat et du beurre, dissoudre de la gélatine, préparer de la gelée de fruits pour vos pâtisseries et stériliser de petites quantités de fruits, de légumes et de viande par exemple.

Quels sont les modes de fonctionnement disponibles ?

Micro-ondes " solo "

Ce mode convient pour la décongélation, le réchauffage et la cuisson.

Gril

Ce mode est idéal pour griller des aliments plats tels que des biftecks ou des saucisses.

Combinaison Micro-ondes et gril

Ce mode est idéal pour les gratins : Les micro-ondes cuisent les aliments et le gril les fait dorer.

Programmes automatiques

Les programmes automatiques suivants sont disponibles :

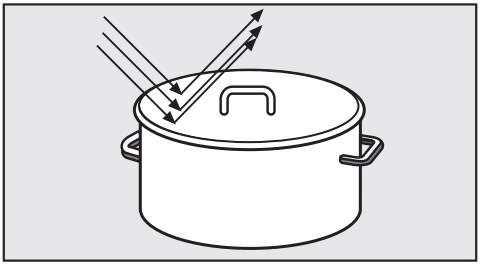
– cinq programmes de décongélation (: Ad 1 à Ad 5) ;

– quatre programmes de cuisson pour les aliments congelés (: AC 1 à AC 4) et

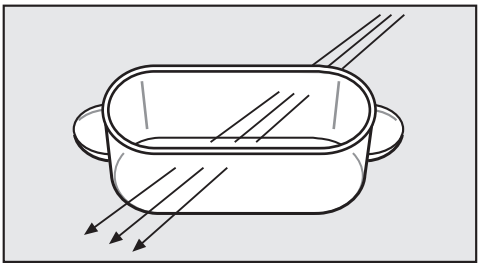
– huit programmes de cuisson pour les aliments frais (: AC 1 à AC 8).

Ces programmes dépendent du poids, vous devez donc entrer le poids des aliments.
Le poids des aliments peut être exprimé au choix en grammes (g) ou en livres (lb) (voir chapitre " Modification des réglages de l'appareil ").

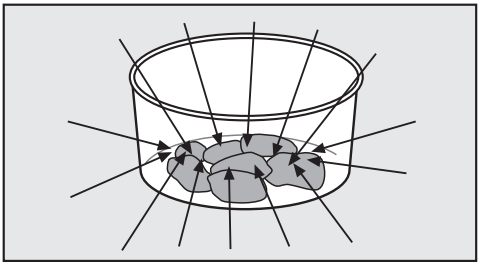
Les micro-ondes



– sont réfléchies par le métal ;



– traversent le verre, la porcelaine, le plastique et le carton ;



– sont absorbées par les aliments.

⚠ Risque d'incendie ! Les récipients en plastique ne pouvant pas aller au micro-ondes risquent de s'abîmer et d'endommager l'appareil.

Matériau et forme

Le matériau et la forme des plats utilisés ont une influence sur les temps de réchauffage et de cuisson. Les plats ronds et ovales peu profonds sont particulièrement efficaces. La chaleur se répartit plus uniformément dans ce type de plats que dans les récipients carrés ou rectangulaires.

N'utilisez pas de plats munis de poignées et de boutons de couvercle creux dont les cavités pourraient contenir de l'humidité. Exception : si les cavités sont suffisamment aérées.
Sinon, la pression qui s'y formerait pourrait faire exploser les pièces creuses et vous risqueriez de vous blesser !

Métal

Les récipients en métal, les feuilles d'aluminium et les couverts ne peuvent pas être utilisés dans le micro-ondes, de même que les plats décorés de métal (par exemple, bord doré, bleu de cobalt).
Le métal réfléchit les micro-ondes et empêche la cuisson des aliments.
N'utilisez pas de pots en plastique avec un couvercle en aluminium, ou enlevez ce dernier.

Exception :

– les plats préparés emballés dans des barquettes en aluminium

peuvent être décongelés et réchauffés au micro-ondes. Important : enlevez le couvercle et placez la barquette à 2 cm minimum des parois de l'enceinte de cuisson.
Le réchauffage du plat s'effectue uniquement par le haut. En général, la chaleur se répartit de manière plus uniforme si vous placez les aliments dans un plat approprié au lieu de les laisser dans la barquette en aluminium.

L'utilisation de barquettes en aluminium peut provoquer des crépitements et des étincelles, ne les placez donc pas sur la grille.

– Morceaux de papier aluminium

Pour décongeler, réchauffer ou cuire de manière uniforme des morceaux de viande d'épaisseur différente tels que de la volaille, vous pouvez recouvrir les morceaux plus plats de petits bouts de papier aluminium pendant les dernières minutes.

L'aluminium doit se trouver à plus de 2 cm des parois de l'enceinte. Il ne doit surtout pas toucher les parois !

– Broches et pinces en métal

Vous pouvez utiliser des broches ou pinces en métal lorsque le morceau de viande est beaucoup plus grand que la pièce en métal.

Verre

Le verre réfractaire ou la vitrocéramique convient très bien au micro-ondes.

Le cristal, qui contient généralement du plomb, peut se fêler dans le micro-ondes.
Il n'est donc pas approprié.

Porcelaine

La vaisselle en porcelaine convient bien au micro-ondes.

Toutefois, elle ne doit pas comporter de décoration métallique telle qu'un bord doré, ni de poignées creuses.

Faïence

Si la faïence est peinte, le motif doit se trouver sous la glaçure.

La faïence peut devenir très chaude.

Glaçures et couleurs

Certaines glaçures et couleurs contiennent des substances métalliques.
Ne mettez pas ce type de vaisselle dans le micro-ondes.

Bois

Les récipients en bois ne sont pas appropriés.
L'eau contenue dans le bois s'évapore pendant la cuisson. Le bois se dessèche et des fissures apparaissent.

Plastique

La vaisselle en plastique ne convient qu'en fonctionnement micro-ondes " solo ".
Elle doit être résistante à la chaleur et pouvoir supporter des températures d'au moins 110 °C.
Sinon, elle se déforme et le plastique peut fondre et se mélanger aux aliments.

Certains magasins spécialisés proposent de la vaisselle en plastique spéciale pour micro-ondes.

La vaisselle en mélamine ne convient pas, car elle absorbe l'énergie et devient brûlante. Renseignez-vous sur le matériau exact lorsque vous achetez de la vaisselle en plastique.

La vaisselle en plastique expansé, par exemple en polystyrène, peut servir pour le réchauffage rapide d'aliments.

Les sachets de cuisson en plastique peuvent être utilisés pour réchauffer et cuire leur contenu si vous les percez au préalable. Les trous permettent en effet à la vapeur de s'échapper, empêchant ainsi la pression de monter et le sachet d'éclater.
Par ailleurs, il existe des sachets de cuisson à la vapeur spéciaux qui ne doivent pas être percés. Attention à bien respecter les instructions figurant sur l'emballage.

N'utilisez pas d'attaches en métal, ni des attaches en plastique ou en papier contenant un fil de fer. Il y a risque d'incendie !

Plats jetables

Les plats jetables en plastique doivent présenter les caractéristiques mentionnées dans la section " Plastique ".

Ne laissez pas le micro-ondes sans surveillance lorsque vous réchauffez ou cuisez des aliments dans des plats jetables en plastique, papier ou autres matériaux inflammables.

Évitez les plats jetables par respect pour l'environnement.

Plats à utiliser avec le micro-ondes

Test de vaisselle

Si vous n'êtes pas certain(e) qu'un plat en verre, en terre cuite ou en porcelaine convient au micro-ondes, faites le test suivant :

- Placez le plat vide au centre de l'enceinte de cuisson.
- Fermez la porte.
- Réglez le sélecteur de puissance sur 900 watts.
- Réglez une durée de 30 secondes à l'aide du sélecteur de temps.
- Appuyez sur la touche Start.

Si pendant ce test, vous entendez des crépitements accompagnés d'étincelles, arrêtez immédiatement l'appareil (en appuyant deux fois sur la touche Stop/C) !
Les plats qui déclenchent ce type de réaction ne sont pas adaptés au micro-ondes.
En cas de doute, demandez au fabricant ou au fournisseur de la vaisselle en question si elle peut être utilisée au micro-ondes.

Ce test ne vous permet pas de vérifier si les cavités des poignées sont suffisamment aérées.

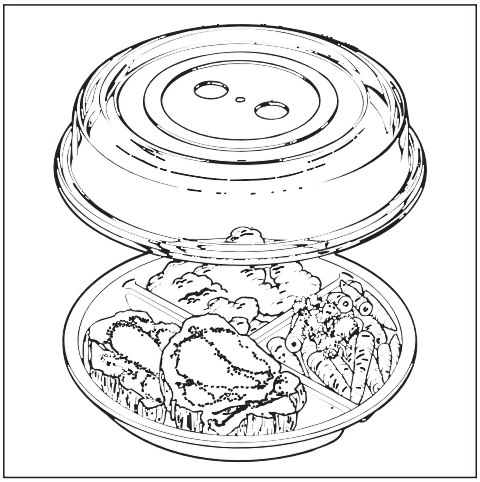
Le couvercle

– empêche un dégagement excessif de vapeur, en particulier au cours des longues cuissons ;

– accélère le réchauffage des aliments ;

– empêche les aliments de se dessécher ;

– évite les salissures dans l'enceinte.



Par conséquent, couvrez toujours les aliments avec le couvercle spécial pour micro-ondes fourni.

À la place du couvercle, vous pouvez également utiliser du film transparent spécial pour micro-ondes.
Le film transparent ordinaire peut se déformer et se mélanger aux aliments.

⚠ Les bouteilles ou les récipients fermés risquent d'exploser du fait de la pression générée lors du chauffage.
Ne chauffez jamais les aliments ou les liquides dans des récipients fermés, comme des petits pots pour bébé. Ouvrez-les avant de les mettre au micro-ondes. Pour réchauffer des biberons, n'oubliez pas d'ôter le capuchon et la tétine.

N'utilisez **pas le couvercle**

– pour réchauffer des aliments panés ;

– pour les aliments qui doivent rester croustillants tels que les toasts.

– lorsque vous utilisez le plateau Gourmet.

⚠ Le couvercle ne doit être utilisé qu'en fonctionnement micro-ondes " solo ".
Le matériau du couvercle supporte des températures allant jusqu'à 110 °C.
Par conséquent, le couvercle doit uniquement être utilisé en fonctionnement micro-ondes " solo " sans le plateau Gourmet. En cas de températures plus élevées, le plastique peut se déformer et se mélanger aux aliments.
Le couvercle ne doit pas calfeutrer le récipient. Si le diamètre du récipient est plus petit que celui du couvercle, la vapeur ne pourra pas s'échapper par les ouvertures latérales du couvercle. Celui-ci chauffera trop et risquera de fondre.

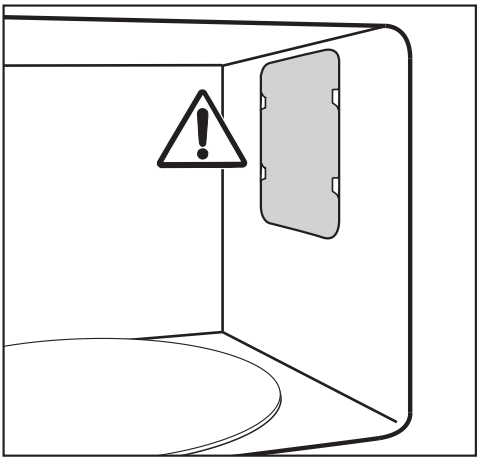
Avant la première utilisation

Après le transport, laissez le micro-ondes reposer pendant environ deux heures à température ambiante avant de le mettre en service.

L'appareil s'adapte ainsi à la température ambiante.
Cette étape est importante pour le fonctionnement des composants électroniques du micro-ondes.

⚠ Risque d'asphyxie ! En jouant, les enfants peuvent s'envelopper dans les emballages (par exemple, les films en plastique) ou les enfiler sur la tête et s'asphyxier. Tenez les enfants éloignés des matériaux d'emballage.

- Retirez tous les matériaux d'emballage, même le film de protection autour de la carrosserie.

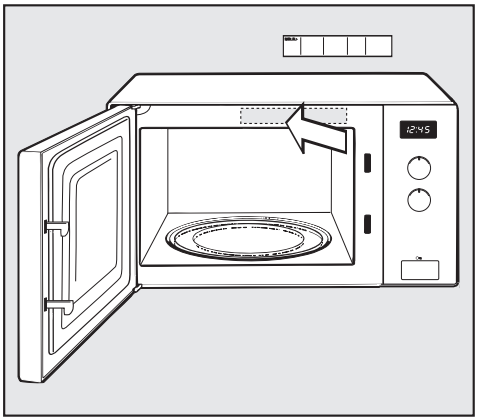


N'enlevez pas le cache situé devant l'orifice de sortie des micro-ondes dans l'enceinte de cuisson, ni le film qui se trouve sur la face inférieure de la porte.

- Vérifiez que l'appareil ne présente aucun dommage.

N'utilisez pas le micro-ondes si :
- la porte de l'appareil est déformée ;
- les charnières de la porte sont desserrées ;
- la carrosserie, la porte ou les parois de l'enceinte de cuisson sont trouées ou fissurées.
Lorsque l'appareil est en marche, des ondes pourraient s'échapper et mettre l'utilisateur en danger.

- Nettoyez l'enceinte et les accessoires avec une éponge et de l'eau chaude.

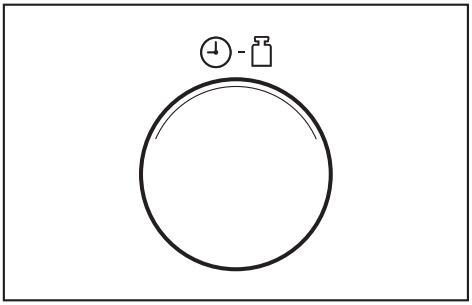


- Collez le mode d'emploi abrégé ci-joint sur l'appareil sans en obstruer les orifices d'évacuation.

Réglage de l'heure

- Raccordez l'appareil au réseau.

  12:00 et le symbole 🕘 clignotent dans l'afficheur jusqu'à ce que l'heure actuelle soit réglée. En attendant, l'heure commence à avancer à partir de 12:00 dès que l'appareil est branché.



- Réglez les heures à l'aide du sélecteur de temps.
- Appuyez sur la touche 🕘.
- Réglez ensuite les minutes à l'aide du sélecteur de temps.
- Pour valider l'heure entrée, appuyez sur la touche 🕘 ou attendez quelques secondes.
  L'appareil reprend l'heure que vous venez de régler. Les deux points entre les heures et les minutes clignotent.

Correction de l'heure

- Appuyez sur la touche 🕘.
  Le symbole 🕘 clignote et les heures s'allument pendant quelques secondes.
- Corrigez les heures à l'aide du sélecteur de temps.
- Confirmez le réglage à l'aide de la touche 🕘 ou attendez quelques secondes. Le symbole 🕘 clignote et les minutes s'allument pendant quelques secondes.
- Corrigez les minutes à l'aide du sélecteur de temps.
- Confirmez le réglage à l'aide de la touche 🕘 ou attendez quelques secondes.

Désactivation de l'affichage de l'heure

- Appuyez sur la touche 🕘 et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que l'afficheur s'éteigne.

Pour afficher à nouveau l'heure, appuyez sur la touche 🕘 et maintenez-la enfoncée.

Désactivation de nuit

Vous pouvez régler le micro-ondes de manière à ce que l'affichage de l'heure se désactive automatiquement toutes les nuits de 23 h à 4 h.

Pour **enclencher** la désactivation de nuit :

- Appuyez sur la touche 🕘 tout en maintenant la touche Stop/C enfoncée.
  ON apparaît dans l'afficheur.
  L'appareil reste prêt à fonctionner.

Pour **arrêter** la désactivation de nuit :

- Maintenez la touche Stop/C enfoncée et appuyez en même temps sur la touche 🕘.
  OFF apparaît dans l'afficheur.

Ouverture de la porte

■ Appuyez sur la touche ⊶ pour ouvrir la porte.

Si le micro-ondes est en marche, l'ouverture de la porte interrompt son fonctionnement.

Disposition du plat dans l'enceinte

Il est recommandé de poser le plat au centre de l'enceinte de cuisson.

Plateau tournant

Le plateau tournant permet de décongeler, de réchauffer et de cuire les aliments de manière uniforme.

N'utilisez le micro-ondes que si le plateau tournant se trouve dans l'enceinte.

Le plateau tournant se met en marche automatiquement lors de chaque opération.

Ne décongelez, ne réchauffez et ne cuisez pas les aliments directement sur le plateau tournant. Veillez à ce que le plat utilisé ne soit pas plus grand que le plateau tournant.

Remuez de temps en temps les aliments ou retournez-les pour qu'ils soient réchauffés de manière uniforme.

Fermeture de la porte

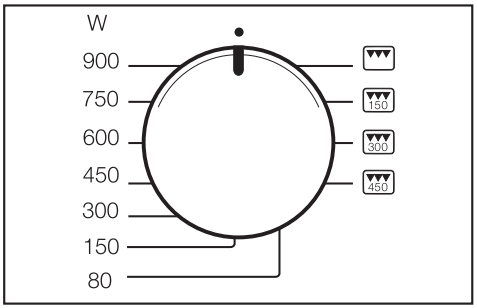
■ Appuyez sur la porte pour la fermer.

Si vous avez ouvert la porte lorsque l'appareil était en marche, appuyez sur la touche Start pour reprendre l'opération interrompue.

Le micro-ondes ne fonctionne pas si la porte n'est pas correctement fermée.

Démarrage de l'opération

Pour sélectionner la puissance des micro-ondes et la durée, tournez le sélecteur correspondant.

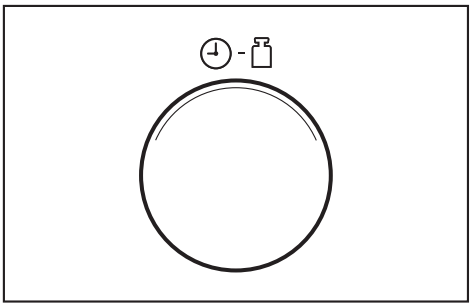


■ Réglez le sélecteur de puissance sur le niveau de puissance souhaité. ≋ et la puissance s'allument dans l'afficheur. 0:00 clignote.

Vous avez le choix entre 7 niveaux de puissance.
Plus la puissance est élevée, plus les micro-ondes sont nombreuses à pénétrer les aliments.

Il est conseillé d'utiliser une puissance plus faible pour les aliments qui ne peuvent pas être remués ou retournés pendant la cuisson et ceux qui se composent d'ingrédients variés.

C'est la seule façon de garantir une répartition uniforme de la chaleur. Prolongez la durée en conséquence pour obtenir le résultat de cuisson souhaité.



■ Réglez la durée à l'aide du sélecteur de temps.

Vous pouvez choisir une durée comprise entre 10 secondes et 90 minutes. Exception : si vous avez choisi la puissance maximale des micro-ondes, la durée ne pourra pas dépasser 15 minutes. Si vous utilisez l'appareil à pleine puissance de manière prolongée, il se peut que la puissance descende à 600 watts (protection contre la surchauffe). L'appareil affiche alors cette information.

Le temps nécessaire dépend des facteurs suivants :

– Température de départ des aliments
Les aliments qui sortent du réfrigérateur requièrent un temps de réchauffage et de cuisson plus long que les aliments entreposés à température ambiante.

– Nature et consistance des aliments
Les légumes frais contiennent plus d'eau que ceux ont été stockés pendant un certain temps et requièrent donc un temps de cuisson plus court.

– Fréquence à laquelle les plats sont remués ou retournés
Si vous remuez ou retournez fréquemment les plats, la chaleur se répartit mieux et les aliments cuisent plus rapidement.

– Quantité d'aliments

En général :
Pour une quantité double, il faut pratiquement doubler le temps.

Si la quantité est plus petite, réduisez le temps en conséquence.

– Forme et matériau des plats

■ Appuyez sur la touche Start pour démarrer l'opération.
L'éclairage de l'enceinte s'allume.

L'appareil ne se met en marche que si la porte est fermée.

Indication " door "

L'indication " door " dans l'afficheur vous rappelle que l'appareil ne peut pas être démarré s'il ne contient pas d'aliments.

L'absence d'aliments peut endommager l'appareil.

Si vous appuyez sur la touche Start sans avoir ouvert la porte au préalable, **door** apparaît dans l'afficheur. Il est probable qu'aucun aliment ne se trouve dans l'enceinte, étant donné que la porte n'a pas été ouverte pendant une période prolongée (environ 20 minutes). L'opération ne pourra pas démarrer tant que la porte n'est pas ouverte.

Interruption / poursuite de l'opération

Vous pouvez à tout moment. . .

. . . **interrompre une opération :**

- Appuyez sur la touche Stop/C ou ouvrez la porte de l'appareil.

  Le temps programmé est arrêté.

. . . **poursuivre une opération :**

- Fermez la porte et appuyez sur la touche Start.

  L'opération est poursuivie.

Modification des données

Si, après avoir lancé l'opération, vous constatez que. . .

. . . la **puissance des micro-ondes** est trop élevée ou trop faible :

- Sélectionnez une autre puissance.

. . . le **temps** programmé est trop court ou trop long :

- Interrompez l'opération (en appuyant une fois sur la touche Stop/C), réglez le temps nécessaire à l'aide du sélecteur et poursuivez l'opération (en appuyant sur la touche Start).

ou

- Si vous appuyez sur la touche Start pendant le fonctionnement, le temps de cuisson est prolongé d'une minute à chaque pression de la touche Start (exception : il est prolongé de 30 secondes si vous utilisez la puissance maximale).

Annulation de l'opération

- Appuyez deux fois sur la touche Stop/C.

Fin de l'opération

La fin de l'opération est signalée par un signal sonore. L'éclairage de l'enceinte s'éteint.

À la fin de l'opération, un court signal de rappel retentit toutes les 5 minutes pendant 20 minutes.

- Pour arrêter ce signal sonore, appuyez sur la touche Stop/C.

Fonction de maintien au chaud automatique

La fonction de maintien au chaud s'enclenche automatiquement lorsque la porte du micro-ondes reste fermée après une cuisson à 450 watts minimum et qu'aucune touche n'a été enfoncée.
La fonction de maintien au chaud automatique s'active après environ 2 minutes à une puissance de 80 watts pour une durée maximale de 15 minutes.

≋, 80 W et **H:H** s'allument dans l'afficheur.

L'opération est interrompue dès que vous ouvrez la porte ou que vous manipulez une touche ou un sélecteur.

Vous ne pouvez toutefois pas la programmer séparément.

Quick Start (programmable)

La touche Start /◈ permet d'enclencher instantanément l'appareil à la puissance maximale.
Vous avez le choix entre trois durées mémorisées :

- 30 secondes : appuyez 1 x sur la touche Start /◈.
- 1 minute : appuyez 2 x sur la touche Start /◈.
- 2 minutes : appuyez 3 x sur la touche Start /◈.

Si vous appuyez quatre fois d'affilée sur la touche Start /◈, vous reviendrez à la première durée mémorisée.

Si vous appuyez sur la touche Start pendant le fonctionnement, le temps de cuisson est prolongé de 30 secondes à chaque pression de la touche Start.

Programmation des durées

Vous pouvez modifier les durées mémorisées.

- Sélectionnez la durée que vous souhaitez modifier à l'aide de la touche Start /◈ (1 x, 2 x ou 3 x), puis maintenez la touche Start /◈ enfoncée.
- Modifiez simultanément la durée à l'aide du sélecteur de temps (15 minutes maximum).
  Le programme modifié est lancé dès que vous relâchez la touche Start /◈.

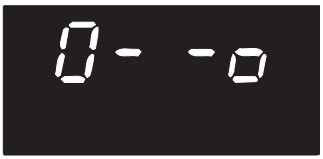
En cas de panne de courant, les durées programmées sont effacées et doivent donc être redéfinies.

Sécurité enfants

La sécurité enfants empêche la mise en marche intempestive de l'appareil.

Activation de la sécurité enfants

- Maintenez la touche Stop/C enfoncée jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse et qu'un symbole de clé apparaisse dans l'afficheur :



Le symbole s'éteint après quelques instants.

Il réapparaît en cas de manipulation d'une touche ou d'un sélecteur.

La sécurité enfants doit être reprogrammée après une panne de courant.

Désactivation de la sécurité enfants

- Maintenez de nouveau la touche Start/C enfoncée jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.

Minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie pour surveiller des opérations effectuées en dehors du micro-ondes, par exemple la cuisson d'un œuf. Le temps programmé s'écoule seconde par seconde.

- Appuyez sur la touche 🔔.
  0:00 clignote et le symbole 🔔 s'allume dans l'afficheur.
- Réglez la minuterie souhaitée à l'aide du sélecteur de temps.
- Appuyez sur la touche Start pour démarrer la minuterie.
  La minuterie se met en marche automatiquement après quelques secondes, même si vous n'appuyez pas sur la touche Start.
- Lorsque la minuterie s'est écoulée, un signal sonore retentit, l'heure s'affiche et le symbole 🔔 clignote.
- Appuyez une fois sur la touche Stop/C pour faire disparaître le symbole 🔔.

Correction de la minuterie

- Appuyez sur la touche Stop/C.
  La minuterie s'arrête.
- Reprogrammez la nouvelle minuterie en suivant les instructions ci-dessus.

Minuterie pendant la cuisson

La minuterie peut également être programmée pendant la cuisson ; elle fonctionne alors en arrière-plan.

- Appuyez sur la touche 🔔 pendant la cuisson.
  0:00 clignote et le symbole 🔔 s'allume dans l'afficheur.
- Réglez la minuterie souhaitée à l'aide du sélecteur de temps.
- Attendez quelques secondes. La minuterie programmée commence à s'écouler.
  Après quelques secondes, l'opération de cuisson en cours apparaît de nouveau dans l'afficheur. La minuterie qui fonctionne en arrière-plan est représentée par le symbole 🔔.

Dans ce cas, il ne faut pas appuyer sur la touche Start pour enclencher la minuterie, car cela prolongerait également la durée de la cuisson en cours d'une minute.

Affichage de la minuterie

- Appuyez sur la touche 🔔.
  Le temps restant de la minuterie s'affiche.

Vous avez le choix entre quatre options de gril : un mode Gril seul et trois combinaisons de mode Gril avec micro-ondes, c.-à-d. le gril associé à une puissance de micro-ondes déterminée.

Si la durée totale de fonctionnement du gril est inférieure à 15 minutes, préchauffez le gril pendant cinq minutes.

Pour qu'elles soient grillées uniformément des deux côtés, retournez les tranches de viande et de poisson à mi-cuisson. Retournez les tranches et morceaux plats une seule fois, les morceaux plus épais plusieurs fois.

Les temps indiqués pour le gril sont donnés à titre indicatif uniquement, car ils varient en fonction du type et de l'épaisseur de l'aliment, ainsi que du résultat souhaité.

Si vous faites griller des aliments directement sur la grille, il est recommandé de placer un plat résistant aux températures élevées et pouvant aller au micro-ondes sous la grille pour recueillir la graisse.

Remarque : Le plat en verre Miele disponible en option se prête particulièrement bien pour recueillir la graisse.

N'utilisez pas le plateau Gourmet pour recueillir la graisse. Le plateau vide surchaufferait, ce qui endommagerait le revêtement.

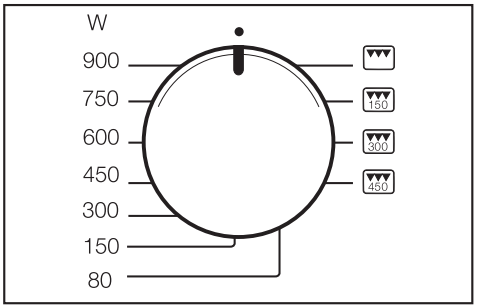
- Posez les aliments à cuire dans un plat approprié.
- Placez la grille et un plat résistant aux températures élevées et pouvant aller au micro-ondes respectivement le plat en verre ou le récipient comportant les aliments à cuire sur le plateau tournant.

⚠ La grille et les plats deviennent très chauds pendant le fonctionnement de l'appareil.
Il y a danger de brûlure !

Les plats et la grille sont plus faciles à nettoyer si vous les faites tremper dans de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle immédiatement après leur utilisation.

Gril sans micro-ondes

Ce mode de cuisson est idéal pour griller des aliments plats tels que des biftecks ou des saucisses.



- Réglez le sélecteur de puissance sur le symbole ⎓.
  Le symbole du gril ⎓ s'allume et 0:00 clignote dans l'afficheur.
- Réglez la durée à l'aide du sélecteur de temps.
- Appuyez sur la touche Start.
  La fin de l'opération est signalée par un signal sonore.

Modification de la durée

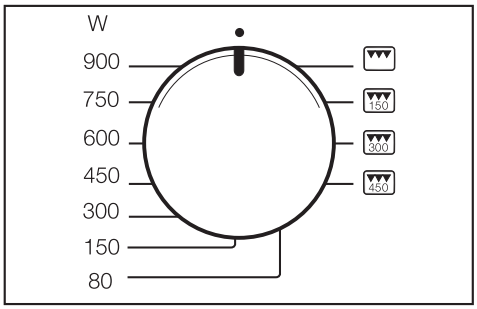
La durée peut être modifiée en cours de fonctionnement. Pour ce faire, interrompez l'opération (en appuyant sur la touche Stop/C), modifiez la durée et poursuivez l'opération (en appuyant sur la touche Start).
Vous pouvez également prolonger la durée d'une minute en appuyant sur la touche Start.

La voûte de l'enceinte de cuisson du gril devient bleuâtre avec le temps. Cette décoloration est inévitable, mais n'entrave en rien le bon fonctionnement de l'appareil.

Combinaison Micro-ondes et gril

Ce mode convient bien pour dorer et gratiner. Les micro-ondes cuisent les aliments et le gril les fait dorer.

Le gril peut être combiné à trois puissances de micro-ondes différentes : 150, 300 et 450 watts.
Il est possible de changer de combinaison à tout moment sans interrompre la cuisson.



- Réglez le sélecteur de puissance sur la combinaison souhaitée 150, 300 ou 450.
  , la puissance des micro-ondes et le symbole du gril apparaissent dans l'afficheur. 0:00 clignote.
- Réglez la durée à l'aide du sélecteur de temps.
- Appuyez sur la touche Start.
  La fin de l'opération est signalée par un signal sonore.

Modification de la durée

Si vous le souhaitez, vous pouvez modifier la durée en cours de fonctionnement. Pour ce faire, interrompez l'opération (en appuyant sur la touche Stop/C), modifiez la durée et poursuivez l'opération (en appuyant sur la touche Start).

Vous pouvez également prolonger la durée d'une minute en appuyant sur la touche Start.

Consignes d'utilisation

Le plateau Gourmet devient très chaud. Ne le touchez pas sans maniques. Posez-le sur un dessous-de-plat résistant à la chaleur.

Avant la première utilisation

Avant la première utilisation, remplissez le plateau de 400 ml d'eau et de 3 à 4 cuillères à soupe de vinaigre ou de jus de citron, puis réchauffez-le à 450 watts + gril 450 pendant 5 minutes.

Le revêtement du plateau Gourmet a été spécialement conçu pour que les aliments n'y adhèrent pas et pour en faciliter le nettoyage. Les revêtements en matériaux similaires au téflon se rayent facilement. Ne coupez pas les aliments dans le plateau.
Pour remuer et retourner les aliments, utilisez une spatule en bois ou en plastique. Les objets métalliques ou pointus peuvent endommager la surface du plateau.

Rôtissage / brunissage

Pour rôtir des aliments, utilisez très peu d'huile ou de matière grasse. Le revêtement est anti-adhésif et permet ainsi de préparer des plats moins caloriques.

Assurez une surveillance en cas d'utilisation du plateau Gourmet avec des huiles ou des graisses. Les huiles et les graisses peuvent s'enflammer en cas de surchauffe. Risque d'incendie !

- Préparez les aliments de manière à pouvoir les mettre dans le plat chaud immédiatement après le réchauffage.
- Posez le plateau Gourmet directement sur le plateau tournant.

Ne posez pas le plat sur la grille et respectez une distance d'environ 2 cm par rapport aux parois de l'enceinte, car des étincelles pourraient se former et endommager le plateau.

- Chauffez le plateau à 450 watts + gril 450 pendant maximum 5 minutes.

Ne surchauffez pas le plateau vide, vous risqueriez d'en endommager le revêtement. Ne placez donc pas le plateau sous la grille pour recueillir la graisse en mode Gril.

Si vous utilisez de l'huile pour rôtir, vous pouvez faire chauffer l'huile dans le plateau ou l'ajouter au plateau chauffé.

Le beurre doit toujours être ajouté après le réchauffage, sinon il brunirait trop.

Séchez bien la viande, la volaille, le poisson et les légumes avant de les déposer dans le plateau Gourmet.

N'utilisez pas le plateau Gourmet pour cuire des œufs ou pour réchauffer des œufs cuits. Ils pourraient éclater.

Exemples d'utilisation

Placez le plateau Gourmet sur le plateau tournant et préchauffez-le à 450 watts + gril pendant maximum 5 minutes.

Bâtonnets de poisson (surgelés), 150 g + 2 c. à s. d'huile
450, 3 à 4 minutes de chaque côté

Steaks hachés, 2 pièces + 2 c. à s. d'huile
450, 3 à 4 minutes de chaque côté

Croquettes (surgelées), 10 à 12 pièces + 2 c. à s. d'huile
450, 6 à 8 minutes, retourner de temps en temps

Steak, environ 200 g
150, environ 5 minutes de chaque côté (selon le degré de cuisson souhaité)

Pizza (surgelée), 300 g,
450, 7 à 9 minutes

Pizza fraîche, sans préchauffage
450, environ 15 min (suivant la garniture)

Recettes

Les temps de préparation désignent les durées totales nécessaires pour la préparation et la cuisson. Les temps de repos et les temps pour faire mariner les aliments sont indiqués séparément.

Croque Monsieur (3 portions)

Temps de préparation : 10-15 minutes

6 tranches de pain toast
30 g de beurre ramolli
75 g d'emmental râpé
3 tranches de jambon cuit

Beurrez les tranches de pain. Répartissez le fromage sur trois tranches de pain, puis déposez-y une tranche de jambon. Posez les trois autres tranches de pain sur le jambon, avec le côté beurré sur le jambon. Déposez les tranches de pain dans le plateau Gourmet préalablement chauffé à 450 watts + gril pendant environ 5 minutes. Posez le plateau Gourmet sur le plateau tournant et faites dorer les croque-monsieur à 450 watts + gril pendant environ 3 minutes de chaque côté.

Vous pouvez également remplacer la garniture par du thon au naturel et de fines rondelles d'oignons, ou des rondelles d'ananas, du fromage et du jambon cuit.

Poêlée de légumes
(3 portions)

Temps de préparation : 25-35 minutes

2 oignons
2 c. à s. d'huile
100 g de pleurotes ou de champignons de Paris
150 g de petites carottes (surgelées) ou de rondelles de carottes
100 g de fleurs de brocoli
1 poivron rouge ou 100 g de poivrons en tranches (surgelés)
1 tomate
Sel, poivre
30 g de parmesan râpé

Coupez les oignons en fines rondelles. Coupez le poivron en deux, puis en quatre, videz-le et coupez-le en lamelles. Coupez la tomate en dés. Placez le plateau Gourmet sur le plateau tournant et préchauffez-le à 450 watts + gril pendant environ 5 minutes. Ajoutez-y l'huile et les rondelles d'oignon. Remettez le plateau Gourmet sur le plateau tournant et faites dorer les oignons à 450 watts + gril pendant environ 2 minutes. Ajoutez les champignons, les carottes, les fleurs de brocoli, les tranches de poivron, les dés de tomate et les épices, puis mélangez le tout. Faites cuire le plat à 450 watts + gril pendant environ 6 minutes. Remuez les légumes, et saupoudrez-les de parmesan avant de les servir.

Rösti " maison " (galette de pommes de terre)
(2 portions)

Temps de préparation : 25-30 minutes

400 g de pommes de terre épluchées
2 petits oignons
50 g d'emmental râpé
Sel, poivre
20 g de beurre

Râpez grossièrement les pommes de terre et les oignons, puis ajoutez-y le fromage, du sel et du poivre. Placez le plateau Gourmet sur le plateau tournant et préchauffez-le à 450 watts + gril pendant environ 5 minutes. Ajoutez le beurre et faites-le fondre. Versez-y le mélange à base de pommes de terre et aplatissez-le pour obtenir une galette. Posez le plateau Gourmet sur le plateau tournant et faites cuire la galette à 450 watts + gril pendant environ 8 minutes. Retournez la galette et poursuivez la cuisson pendant 4 minutes jusqu'à ce que la galette soit bien dorée.

Accompagnez-la de saumon fumé ou de jambon et de crème aigre et vous obtiendrez un délicieux en-cas.

Filet de porc " somptueux " (2 portions)

Temps de préparation : 15-20 minutes

1 filet de porc (environ 400 g)
4 tranches de lard persillé
Sel, poivre
10 g de beurre
200 g de champignons coupés en lamelles
200 ml de crème
2 c. à s. de cognac

Coupez le filet de porc en quatre tranches. Salez et poivrez chaque tranche, puis enveloppez chaque morceau de viande d'une tranche de lard que vous pouvez fixer à l'aide d'un cure-dent par exemple. Placez le plateau Gourmet sur le plateau tournant et préchauffez-le à 450 watts + gril pendant environ 5 minutes. Ajoutez le beurre, puis déposez-y les tranches de filet de porc. Posez le plateau Gourmet sur le plateau tournant et faites cuire les tranches de filet à 450 watts + gril pendant environ 3 minutes de chaque côté. Enlevez la viande et couvrez-la pour la maintenir au chaud. Ajoutez les champignons, la crème et le cognac au fond de rôti et faites cuire la sauce à puissance maximale pendant environ 4 minutes. Servez-la avec la viande.

Filet de porc épicé

Temps de préparation : 10-12 minutes

Coupez un filet de porc en quatre tranches. Faites-les cuire dans le plateau Gourmet préchauffé à 450 watts + gril pendant environ 4 minutes de chaque côté. Ajoutez ensuite 50 ml de vin blanc, 125 ml de crème, 2 c. à s. de roux et 150 g de roquefort, mélangez le tout et faites cuire cette préparation pendant 3 minutes.

Dés de poulet à la sauce piquante (3 portions)

Temps de préparation : 25-35 minutes

600 g de blanc de poulet ou de dinde
2 c. à s. d'huile
2 c. à s. de vin blanc
2 c. à s. de jus de pomme
1 c. à s. de jus de citron
Sel, poivre noir
1 c. à c. de curry en poudre
1 pincée de romarin haché
1 pincée de gingembre haché
1 pincée de poivre de Cayenne
$^1/_2$ c. à c. de Tabasco
20 g de beurre

Coupez les blancs en dés de 2 x 2 cm. Mélangez tous les ingrédients, sauf le beurre, et versez le mélange sur la viande. Mélangez le tout et laissez reposer la préparation pendant 30 minutes. Posez le plateau Gourmet sur le plateau tournant. Réchauffez le plateau Gourmet à 450 watts + gril pendant environ 5 minutes. Ajoutez le beurre, puis les dés de poulet égouttés. Posez le plateau Gourmet sur le plateau tournant et faites cuire le tout pendant 4 minutes à 450 watts + gril. Remuez le plat et poursuivez la cuisson avec les mêmes réglages pendant environ 4 minutes. Si la viande perd beaucoup de jus et qu'elle ne brunit pas suffisamment, enlevez éventuellement un peu de jus.

Filet de saumon " nature " (2 portions)

Temps de préparation : 5-10 minutes

2 filets de saumon (150 g chacun)
1 c. à s. de jus de citron
Sel, poivre blanc

Versez le jus de citron sur le saumon et laissez reposer le tout pendant environ 10 minutes. Placez le plateau Gourmet sur le plateau tournant et préchauffez-le à 450 watts + gril pendant environ 5 minutes. Posez le saumon épongé à l'essuie-tout et assaisonné sur le plateau Gourmet et pressez-le légèrement. Posez le plateau Gourmet sur le plateau tournant et faites cuire le saumon à 450 watts + gril pendant environ $1^1/_2$ à 2 minutes de chaque côté.

Servez le saumon avec du riz, de la sauce hollandaise ou du beurre fondu et une salade verte.

Gâteau à l'ananas

Temps de préparation : 20-25 minutes

Pâte :
2 œufs
80 g de sucre
$1^1/_2$ banane mûre
30 g de chocolat râpé
100 g de farine
$^3/_4$ c. à c. de levure en poudre

Garniture :
1 boîte d'ananas en morceaux
(poids égoutté : 240 g)
$1^1/_2$ c. à s. de sucre brun
$1^1/_2$ c. à s. de noix de coco râpée

Travaillez les œufs et le sucre au fouet. Écrasez la banane avec une fourchette et incorporez-la au mélange à base d'œufs. Incorporez la farine mélangée à la levure et au chocolat râpé. Versez la pâte dans le plateau Gourmet. Égouttez les morceaux d'ananas, disposez-les sur la pâte et saupoudrez le tout de sucre et de noix de coco râpée. Posez le plateau Gourmet sur le plateau tournant. Faites cuire le gâteau à l'ananas à 450 watts + gril pendant environ 10 minutes, jusqu'à obtention d'une belle couleur dorée. Coupez la tarte en 8 parts.

Tarte express aux amandes

Temps de préparation : 20-25 minutes

Pâte :
100 g de farine
$^1/_2$ c. à c. de levure en poudre
75 g de beurre ou de margarine
30 g de sucre

Garniture :
75 g de beurre
100 g d'amandes hachées
$^1/_3$ de flacon d'extrait d'amande amère
30 g de sucre
$^1/_2$ sachet de sucre vanillé
75 ml de crème
Pour badigeonner :
50 g de confiture d'abricots

Mélangez la farine, la levure, le beurre et le sucre jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Versez la pâte dans le plateau Gourmet et formez un bord d'environ 1 cm de haut. Placez le plateau Gourmet sur le plateau tournant et préchauffez-le à 450 watts + gril pendant environ 4 minutes. Faites fondre le beurre pour la garniture, ajoutez les autres ingrédients, incorporez-les et faites cuire le tout à faible puissance pendant 5 minutes. Répartissez ce mélange encore chaud sur la pâte. Posez le plateau Gourmet sur le plateau tournant et faites cuire la tarte à 450 watts + gril pendant environ 5 minutes jusqu'à obtention d'une belle couleur dorée. Laissez refroidir la tarte pendant quelques instants, puis nappez-la de confiture d'abricots. Coupez la tarte en 8 parts.

Tous les programmes automatiques dépendent du poids.

Le poids des aliments peut être exprimé au choix en grammes (g) ou en livres (lb) (voir chapitre " Modification des réglages de l'appareil ").

Après avoir choisi le programme, entrez le poids de l'aliment. L'appareil sélectionne automatiquement la durée qui correspond au poids entré.

Respectez le temps de repos à température ambiante indiqué afin que la chaleur puisse se répartir uniformément dans l'aliment.

Décongélation automatique

Vous avez le choix entre cinq programmes de décongélation en fonction du groupe d'aliments (touche). Le temps de repos est de 30 minutes maximum (en fonction du poids) pour le programme Ad 3 et d'environ 10 minutes pour les autres programmes.

Ad 1 Biftecks, côtelettes (0,2 - 1,0 kg)

Ad 2 Viande hachée (0,2 - 1,0 kg)

Ad 3 Poulet (0,9 -1,8 kg)

Ad 4 Gâteau (0,1 - 1,4 kg)

Ad 5 Pain (0,1 - 1,0 kg)
Ce programme se prête en particulier pour décongeler du pain coupé. Si possible, placez des tranches de pain individuelles dans l'appareil ou séparez les tranches à mi-cuisson, lorsque le signal retentit.

Cuisson automatique

L'appareil dispose de quatre programmes pour les aliments congelés et de huit programmes pour les aliments frais. Le temps de repos à respecter pour ces programmes est d'environ 2 minutes.

⚠ Le couvercle ne doit être utilisé qu'en fonctionnement micro-ondes " solo ".
N'utilisez en aucun cas le couvercle lorsque le gril est activé, c'est-à-dire pour les programmes AC 4 à AC 8. Le plastique du couvercle risque de se déformer et de se mélanger aux aliments.

Cuisson d'aliments congelés

AC 1 Légumes (0,1 - 0,6 kg)

AC 2 Plats cuisinés, à remuer (0,3 -1,0 kg)

AC 3 Soufflé, gratin (0,2 - 0,6 kg)

AC 4 Frites (0,2 - 0,4 kg)

Cuire des aliments frais

AC 1 Légumes (0,1 - 0,6 kg)

AC 2 Pommes de terre (0,1 - 0,8 kg)

AC 3 Poisson (0,5 -1,5 kg)

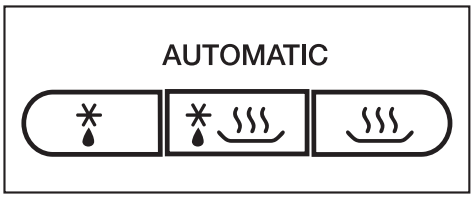
AC 4 Brochettes (0,2 - 0,8 kg)

AC 5 Poulet rôti (0,9 - 1,8 kg)

AC 6 Cuisses de poulet (0,25 -1,0 kg)

AC 7 Gratin de poisson (0,5 -1,5 kg)

AC 8 Gratins / soufflés, par exemple gratin dauphinois (0,5 - 1,5 kg)



- Appuyez sur la touche correspondante jusqu'à ce que le programme automatique souhaité s'affiche : par exemple, pour le programme AC 5 (poulet rôti), appuyez cinq fois sur la touche .

g ou lb clignote dans l'afficheur pour vous inviter à entrer le poids et le programme (par exemple, AC 5) et les symboles des modes de cuisson (pour les micro-ondes et pour le gril) s'allument.

- Entrez le poids à l'aide du sélecteur rotatif.
- Appuyez sur la touche Start.

Le temps restant par rapport au poids s'affiche et les symboles des modes de cuisson en cours s'allument (et/ou).

Un signal sonore retentit à la mi-cuisson.

- Interrompez le programme pour retourner ou remuer les aliments (si possible), puis poursuivez le programme.

En cas de besoin, vous pouvez prolonger les durées programmées de quelques minutes pendant la cuisson (appuyez plusieurs fois sur la touche Start jusqu'à ce que la durée souhaitée s'affiche). Seule une prolongation de quelques minutes est possible.

La fin de l'opération est signalée par un signal sonore.
L'éclairage de l'enceinte s'éteint.

Recettes - programmes automatiques

Dans cette section, nous vous proposons quelques recettes pour les programmes automatiques " Cuisson d'aliments frais ", que vous pouvez compléter ou adapter.

Il est important de respecter les indications de poids pour chaque programme sélectionné. Si vous dépassez les indications de poids, les aliments ne peuvent pas cuire suffisamment.

AC 1 Légumes

Placez les légumes nettoyés et préparés dans un récipient. Selon leur fraîcheur et leur teneur en eau, ajoutez 3 à 4 cuillères à soupe d'eau et un peu de sel ou d'autres épices. Saisissez le poids en tenant compte de l'eau ajoutée et faites cuire les légumes à couvert. Lorsque le signal sonore retentit à mi-cuisson, remuez ou retournez les aliments.

Si vous préparez des légumes en sauce, indiquez le poids en tenant compte des ingrédients pour la sauce. Veillez à ne pas dépasser les indications de poids maximal.

Carottes à la crème de cerfeuil (2 portions)

Temps de préparation : 25-35 minutes

350 g de carottes pelées
5 g de beurre
50 ml de bouillon de légumes (instantané)
75 g de crème fraîche
1 c. à s. de vin blanc
Sel, poivre
1 pincée de sucre
1/2 c. à c. de moutarde
1 à 2 c. à s. de cerfeuil frais haché ou
1 c. à s. de cerfeuil séché haché
Environ 1 c. à s. de liant pour sauce blanche

Coupez les carottes en bâtonnets (environ 3-4 mm d'épaisseur) ou en rondelles (3 à 4 mm).
Mélangez le beurre, le bouillon, la crème fraîche et les autres ingrédients et versez le tout dans un récipient avec les carottes.
Faites cuire les carottes à couvert et remuez-les lorsque le signal sonore retentit.

Réglage : Aliments frais AC 1
Poids : 525 g
Niveau : plateau tournant

AC 2 Pommes de terre

Ce programme vous permet de préparer des pommes de terre à l'eau, des pommes de terre en robe des champs et des pommes de terre en bouillon. Veuillez indiquer le poids des pommes de terre et du liquide ajouté.

Placez les pommes de terre pelées non séchées dans un récipient, salez-les et faites-les cuire à couvert.

Pour les pommes de terre en robe des champs, ajoutez environ 1 c. à s. d'eau. Piquez la pelure des pommes de terre à l'aide d'une fourchette ou d'un cure-dent et faites cuire les pommes de terre à couvert.

Pommes de terre dorées (3 portions)

Temps de préparation : 25-35 minutes

500 g de pommes de terre pelées
1 oignon finement émincé
10 g de beurre
1 à 2 c. à s. de curry en poudre
250 ml de bouillon de légumes (instantané)
50 ml de crème
125 g de petits pois (surgelés)
Sel, poivre

Coupez les pommes de terre en grands dés (environ 3 x 3 cm) ou utilisez de petites pommes de terre.
Versez tous les ingrédients dans un récipient suffisamment grand et mélangez-les.
Faites cuire les pommes de terre à couvert. Lorsque le signal sonore retentit, remuez-les bien et poursuivez la cuisson.

Réglage : Aliments frais AC 2
Poids : 1 000 g
Niveau : plateau tournant

AC 3 Poisson
Curry de poisson (4 portions)

Temps de préparation : 35-45 minutes

300 g de tranches d'ananas
1 poivron rouge
1 petite banane
500 g de filet de sébaste ou de rascasse
3 c. à s. de jus de citron
30 g de beurre
100 ml de vin blanc
100 ml de jus d'ananas
Sel, sucre, piments rouges
2 c. à s. de liant pour sauce blanche

Coupez le poisson en dés, placez les dés dans un plat et arrosez-les de jus de citron.

Coupez le poivron en quatre, videz-le et émincez-le. Épluchez la banane et coupez-la en rondelles. Ajoutez le poivron et les morceaux d'ananas au poisson et mélangez le tout. Ajoutez le beurre.
Ajoutez le vin, le jus d'ananas, les épices et le liant pour sauce. Mélangez bien la préparation et faites cuire le plat à couvert.

Réglage : Aliments frais AC 3
Poids : environ 1 200 g
Niveau : plateau tournant

AC 4 Brochettes

Brochettes de filet de porc (8 brochettes)

Temps de préparation : 25-35 minutes + 1 heure de repos

1 filet de porc (environ 300 g)
1 poivron rouge
2 oignons

Pour la marinade :
8 c. à s. d'huile alimentaire
Poivre, sel, paprika doux, piments en poudre

8 pics en bois

Coupez le filet de porc en 16 petits morceaux. Nettoyez le poivron et coupez-le en petits morceaux. Coupez les oignons en huit.
Embrochez alternativement un morceau de viande, un morceau de poivron et un morceau d'oignon sur les pics.
Remuez bien les ingrédients pour la marinade et badigeonnez les brochettes de cette préparation. Laissez reposer les brochettes pendant environ une heure.
Posez les brochettes sur la grille et placez celle-ci dans l'appareil avec un plat résistant aux températures élevées et pouvant aller au micro-ondes. Retournez les brochettes à mi-cuisson (signal sonore).

Réglage : Aliments frais AC 4
Poids : environ 100 g par brochette
Niveau : grille et plat sur le plateau tournant

Brochettes de poulet (8 brochettes)

Temps de préparation : 25-35 minutes + 1 heure de repos

4 blancs de poulet (environ 120 g chacun)
4 tranches d'ananas (en conserve)
16 demi-abricots (en conserve)

Pour la marinade :
4 c. à s. d'huile alimentaire
4 c. à s. d'huile de sésame
Poivre, sel
1/2 c. à c. de paprika en poudre
1/2 c. à c. de curry en poudre
Un peu de piments en poudre
Gingembre haché ou coriandre hachée selon votre goût

8 pics en bois

Coupez les blancs de poulet en 4 morceaux. Coupez les tranches d'ananas en quatre également. Laissez égoutter les demi-abricots.
Mélangez bien tous les ingrédients pour la marinade.

Embrochez alternativement un morceau de poulet, un morceau d'ananas et un morceau d'abricot sur les pics, badigeonnez les brochettes de marinade et laissez-les reposer pendant environ 1 heure.
Posez les brochettes sur la grille et placez celle-ci dans l'appareil avec un plat résistant aux températures élevées et pouvant aller au micro-ondes. Retournez les brochettes à mi-cuisson (signal sonore).

Réglage : Aliments frais AC 4
Poids : environ 100 g par brochette
Niveau : grille et plat sur le plateau tournant

AC 5 Poulet rôti

Coupez le poulet en deux. Badigeonnez-le de beurre ou d'huile comme d'habitude et épicez-le. Posez ensuite les moitiés de poulet avec la poitrine vers le bas sur la grille et placez celle-ci dans l'appareil avec un plat résistant aux températures élevées et pouvant aller au micro-ondes. À mi-cuisson (signal sonore), retournez les moitiés de poulet et poursuivez la cuisson jusqu'à la fin.

AC 6 Cuisses de poulet

Badigeonnez les cuisses de poulet de beurre ou d'huile comme d'habitude. Posez-les sur la grille et placez celle-ci dans l'appareil avec un plat résistant aux températures élevées et pouvant aller au micro-ondes. À mi-cuisson (signal sonore), retournez les cuisses de poulet et poursuivez la cuisson jusqu'à la fin.

À propos des programmes AC 5 et AC 6

Pour obtenir une belle couleur lorsque vous grillez de la volaille, nous vous conseillons d'ajouter du paprika et du curry au mélange d'épices. Outre le goût, ces épices confèrent à la peau une coloration dorée particulièrement appétissante.

AC 7 Gratin de poisson

Poisson en chapelure (2 portions)

Temps de préparation : 25-35 minutes

400 g de filet de sébaste
3 c. à s. de jus de citron
Sel, poivre blanc
50 g de beurre
2 c. à c. de moutarde
1 oignon finement émincé
40 g de gouda râpé
20 g de chapelure
2 c. à s. d'aneth haché

Versez le jus de citron sur le filet de poisson et laissez reposer ce dernier pendant environ 10 minutes. Graissez un récipient plat à l'aide d'un peu de beurre.
Séchez le poisson en le tamponnant légèrement à l'aide d'un essuie-tout, salez-le et poivrez-le, puis placez le poisson dans le plat.
Mélangez le beurre fondu (450 W, 40 - 50 secondes), la moutarde, l'oignon, le gouda, la chapelure et l'aneth, puis versez le mélange sur le poisson. Faites cuire le plat jusqu'à obtention d'une belle couleur dorée.

Réglage : Aliments frais AC 7
Poids : environ 600 g
Niveau : plateau tournant

Gratin de sébaste aux tomates (4 portions)

Temps de préparation : 35-45 minutes

500 g de filet de sébaste
2 c. à s. de jus de citron
500 g de tomates
Épices aux fines herbes
2 c. à c. d'origan haché
150 g de gouda râpé

Coupez le filet de sébaste en morceaux, arrosez-le de jus de citron et laissez-le reposer pendant environ 10 minutes.
Coupez les tomates en dés et versez-les dans un plat avec le poisson et la moitié du fromage.
Ajoutez une dose généreuse de sel aux fines herbes et l'origan, puis mélangez le tout.
Ajoutez le reste du fromage râpé et faites cuire le plat à découvert.

Réglage : Aliments frais AC 7
Poids : environ 1 150 g
Niveau : plateau tournant

AC 8 Gratins / soufflés

Gratin de légumes (4 portions)

Temps de préparation : environ 40 minutes

400 g de chou-fleur ou de brocoli
400 g de carottes

Pour la sauce au fromage :
20 g de margarine
20 g de farine
300 ml de bouillon de légumes (instantané)
200 ml de lait
100 g d'emmental coupé en cubes
50 g de gouda râpé
Sel, poivre, noix de muscade râpée
1 c. à s. de persil haché

Coupez le chou-fleur ou le brocoli en petites fleurs, puis coupez les carottes en fines rondelles (3 mm). Versez-les dans un plat à gratin (environ 24 cm de diamètre) et mélangez les deux légumes.
Chauffez la margarine, ajoutez la farine, puis le bouillon et le lait tout en continuant à remuer. Ajoutez l'emmental et laissez cuire le tout à feu doux jusqu'à ce que le fromage fonde. Ajoutez une dose généreuse de sel, de poivre et de noix de muscade, puis ajoutez le persil. Versez la sauce sur les légumes, parsemez le plat de gouda et faites cuire le tout à découvert.

Réglage : Aliments frais AC 8
Poids : 1 500 g
Niveau : plateau tournant

Gratin de pommes de terre et fromage
(4 portions)

Temps de préparation : 25-30 minutes

500 g de pommes de terre pelées
250 ml de crème
125 g de crème fraîche
150 g de gouda râpé
1 gousse d'ail
Sel, poivre noir, muscade
Beurre

Coupez les pommes de terre en fines tranches, ajoutez deux tiers du fromage dans un plat à gratin (environ 24 cm de diamètre) graissé et frotté à l'ail, puis mélangez le tout.
Mélangez la crème et la crème fraîche, ajoutez le sel, le poivre et la noix de muscade et versez la préparation sur le mélange de pommes de terre et de fromage. Ajoutez le reste du fromage râpé et faites cuire le plat à découvert.

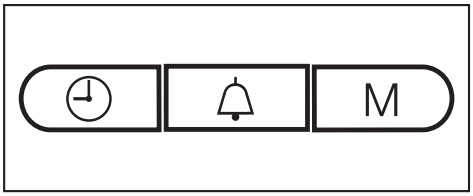
Réglage : Aliments frais AC 8
Poids : 1 050 g
Niveau : plateau tournant

Vous avez la possibilité de mémoriser un programme personnalisé. Vous pouvez utiliser cet espace mémoire pour un plat que vous préparez fréquemment. Le programme peut comporter jusqu'à 3 étapes (par exemple : une minute à 600 watts, puis 2 minutes de gril et enfin 3 minutes à 150 watts + gril).

Programmation

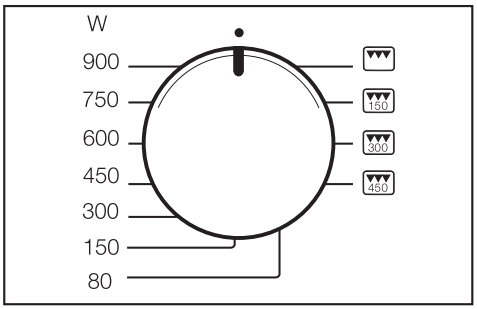
(Par exemple : programme à trois étapes)

- Sélectionnez d'abord le mode de cuisson de la première étape.
- Ensuite, sélectionnez la durée.



- Appuyez sur la touche M.
  1 s'allume et 2 clignote dans l'afficheur.
- Choisissez le deuxième mode de cuisson, ainsi que la durée.
- Appuyez de nouveau sur la touche M.
  À présent, 2 s'allume et 3 clignote.
- Sélectionnez le troisième mode de cuisson, ainsi que la durée. Appuyez sur la touche M.

Vous pouvez ensuite parcourir et vérifier les données que vous avez entrées à l'aide de la touche M.



- Pour terminer la programmation, réglez le sélecteur de puissance sur la position 12 heures.
- Démarrez ensuite le programme pour mémoriser les données, mais ne le laissez se dérouler dans son intégralité que si vous avez placé des aliments dans l'appareil.

S'il n'y aucun aliment dans l'appareil, arrêtez le programme immédiatement après l'avoir lancé (en appuyant deux fois sur la touche Stop/C) pour ne pas endommager l'appareil en raison de l'absence d'aliments.

Pour mémoriser un programme à une ou deux étapes, suivez les instructions ci-dessus : Pour terminer la programmation, réglez le sélecteur de puissance sur la position 12 heures et démarrez le programme ; appuyez sur la touche M pour passer à l'étape suivante.

Correction des données

- Vous pouvez modifier le programme mémorisé.

Sélection d'un programme personnalisé

- Réglez le sélecteur de puissance sur la position 12 heures.
- Appuyez sur la touche M.
- Appuyez sur la touche Start.

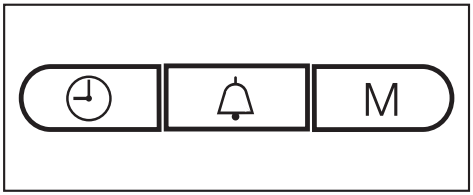
En cas de panne de courant, le programme est effacé et doit donc être redéfini.

Modification des réglages de l'appareil

Vous pouvez modifier certains réglages de votre appareil.

Les réglages pouvant être modifiés sont indiqués dans le tableau ci-dessous.
Les réglages d'usine sont marqués d'un astérisque (*) dans le tableau.

Pour modifier un réglage, procédez comme suit :



- Appuyez simultanément sur les touches ◴ et M, et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que *P 1* et ▸≡ s'allument dans l'afficheur. Ensuite, relâchez les touches, car si vous les maintenez enfoncées trop longtemps, l'heure réapparaît dans l'afficheur.
- Sélectionnez le réglage que vous souhaitez modifier à l'aide du sélecteur de temps (*P 1* à *P 5* et *P 0*). Tournez le sélecteur jusqu'à ce que le réglage souhaité apparaisse dans l'afficheur.
- Ensuite, appuyez sur la touche M pour sélectionner le réglage. *5* s'affiche pour vous indiquer que le réglage peut être modifié.
- Pour modifier le réglage (voir tableau), tournez le sélecteur de temps et confirmez les données entrées en appuyant sur la touche M (pour *P 5* et *P 0*, maintenez la touche M enfoncée pendant environ 4 secondes).

Les modifications sont enregistrées. *P* suivi du chiffre du réglage s'affiche de nouveau.

Vous pouvez effectuer d'autres modifications en suivant la même procédure.

- Pour mettre fin aux modifications, appuyez sur la touche Stop/C.

Les nouveaux réglages sont mémorisés, même après une coupure de courant.

Réglage de l'appareil		Possibilités de réglage (* réglage d'usine)	
P 1	Désactivation de nuit	S 0 *	La désactivation de nuit est arrêtée.
		S 1	La désactivation de nuit est enclenchée. L'affichage de l'heure est désactivé entre 23 et 4 heures.
P 2	Fonction de maintien au chaud automatique	S 1 *	La fonction de maintien au chaud automatique est activée.
		S 0	La fonction de maintien au chaud automatique est désactivée.
P 3	Indication " door "	S 1 *	L'indication " door " apparaît lorsque la porte n'a pas été ouverte pendant environ 20 minutes. Le démarrage est bloqué.
		S 0	L'indication " door " n'apparaît pas.
P 4	Signal de rappel	S 1 *	À la fin d'une opération, le signal de rappel retentit toutes les 5 minutes pendant 20 minutes.
		S 0	Le signal de rappel est désactivé.
P 5	Mode expo (pour la présentation de l'appareil dans le commerce ou dans les salles d'exposition)	S 0 *	Le mode expo est désactivé. Si le mode expo est désactivé, _ _ _ _ apparaît pendant quelques instants dans l'afficheur.
		S 1	Le mode expo est activé. Si vous manipulez une touche ou un sélecteur, MES_ apparaît pendant quelques secondes dans l'afficheur. L'appareil peut être utilisé, mais les micro-ondes et le gril restent inactifs.
P 6	Unité de poids	S 0 *	Le poids de l'aliment s'affiche en grammes (g).
		S 1	Le poids de l'aliment s'affiche en livres (lb).
P 0	Réglages d'usine	S 1 *	Les réglages d'usine sont restaurés ou n'ont pas été modifiés.
		S 0	Les réglages d'usine ont été modifiés.

Réchauffage

Pour réchauffer des aliments, sélectionnez les puissances suivantes :

Boissons. . . . . 900 watts
Plats . . . . . 600 watts
Aliments pour bébés et enfants
. . . . . 450 watts

⚠ Pour que les aliments pour bébés et enfants ne soient pas trop chauds, réchauffez-les pendant seulement $^1/_2$ à 1 minute à 450 watts.

Conseils pour le réchauffage

Recouvrez les aliments à réchauffer, excepté ceux qui sont panés.

⚠ Ouvrez toujours les bocaux fermés.
Retirez le couvercle des petits pots pour bébés.

Réchauffez les biberons sans capuchon et sans tétine.

Placez le bâtonnet d'ébullition dans le récipient du liquide à réchauffer.

Ne réchauffez jamais d'œufs durs, même sans coquille, dans le micro-ondes. Ils pourraient éclater.

Les aliments qui sortent du réfrigérateur requièrent un temps de réchauffage plus long que les aliments entreposés à température ambiante. La durée requise pour réchauffer des aliments dépend de leur nature, de la quantité et de leur température de départ.

Veillez toujours à ce que les aliments soient suffisamment chauffés.

En cas de doute, prolongez un peu la durée.

En cas de quantités importantes, remuez ou retournez les aliments de temps en temps pendant le réchauffage. Remuez depuis les bords vers le centre, car les bords chauffent plus rapidement.

Après le réchauffage

Faites attention en sortant le récipient du micro-ondes ! Il peut être très chaud.

Le récipient n'est pas chauffé par les micro-ondes (excepté dans le cas des faïences spéciales pour four), mais bien par la transmission de chaleur de l'aliment.

Après avoir réchauffé les aliments, laissez-les reposer pendant quelques minutes à température ambiante pour que la chaleur puisse s'y répartir plus uniformément. Les températures s'équilibrent.

⚠ Après le réchauffage, il faut impérativement remuer ou secouer le contenu et en vérifier la température, en particulier lorsqu'il s'agit d'aliments ou de boissons pour bébés et enfants.

Mettez l'aliment à cuire dans un plat adapté au micro-ondes et couvrez-le.

Il est conseillé de choisir une puissance de 900 watts pour commencer la cuisson du plat, puis une puissance de 450 watts pour la poursuivre.

Pour faire gonfler des aliments tels que le **riz au lait** et la **semoule**, commencez avec une puissance de 900 watts, puis poursuivez avec 150 watts.

Conseils pour la cuisson

Les temps de cuisson des légumes dépendent de leur nature.
Les légumes frais contiennent davantage d'eau et cuisent donc plus rapidement.
Ajoutez un peu d'eau aux légumes qui ont été stockés pendant un certain temps.

Les aliments qui sortent du réfrigérateur requièrent un temps de cuisson plus long que les aliments entreposés à température ambiante.

Remuez ou retournez les plats pendant la cuisson. La chaleur sera ainsi mieux répartie dans l'aliment.

Cuisez suffisamment les aliments facilement périssables tels que le poisson.
Pour cuire ces aliments, respectez impérativement les temps de cuisson indiqués.

Piquez ou entaillez plusieurs fois les **aliments à peau ferme** comme les tomates, les saucisses, les pommes de terre en robe des champs et les aubergines pour que la vapeur puisse s'en échapper et que les aliments n'éclatent pas.

Utilisez un récipient spécial pour cuire les œufs avec leur coquille. Les œufs peuvent éclater, même une fois sortis de l'enceinte de cuisson.

Pour faire cuire des œufs sans coquille, percez d'abord le jaune plusieurs fois. Sinon, le jaune risque d'éclater après la cuisson sous l'effet de la pression.

Après la cuisson

Faites attention en sortant le récipient du micro-ondes ! Il peut être très chaud.

Le récipient n'est pas chauffé par les micro-ondes (excepté dans le cas des faïences spéciales pour four), mais bien par la transmission de chaleur de l'aliment.

Après avoir cuit les aliments, laissez-les reposer pendant quelques minutes à température ambiante (temps de repos) pour que la chaleur puisse s'y répartir plus uniformément. Les températures s'équilibrent.

Ne recongelez jamais des aliments partiellement ou totalement décongelés. Consommez-les le plus vite possible, car ils perdent leur valeur nutritive et se dégradent. Les aliments décongelés peuvent être recongelés une fois cuits ou rôtis.

Décongélation

Pour décongeler des aliments, sélectionnez les puissances suivantes :

– 80 W
pour décongeler des aliments délicats tels que la crème, le beurre, les tartes à la crème et au beurre et le fromage.

– 150 W
pour décongeler les autres aliments.

Retirez les aliments de leur emballage, placez-les dans un récipient adapté au micro-ondes et décongelez-les sans les couvrir. Lorsque la moitié du temps de décongélation s'est écoulée, retournez, découpez ou remuez les aliments.

Pour décongeler de la viande, posez-la sur une assiette retournée dans un récipient en verre ou en porcelaine afin que le jus puisse s'écouler. Retournez-la pendant la décongélation.

Lorsque vous décongelez de la volaille, faites particulièrement attention à l'hygiène. N'utilisez en aucun cas le liquide de décongélation.
Il y a risque de salmonellose !

La viande, la volaille et le poisson n'ont pas besoin d'être complètement décongelés avant la cuisson.

Une décongélation partielle suffit. La surface est alors assez tendre pour retenir les épices.

Décongélation et réchauffage ou cuisson

Vous pouvez décongeler les produits surgelés et ensuite les réchauffer ou les cuire.

Sélectionnez d'abord une puissance de 900 watts et poursuivez avec 450 watts.

Retirez les aliments de leur emballage, placez-les dans un récipient adapté au micro-ondes, couvrez-les et faites-les décongeler puis réchauffer ou cuire. Exception : le steak haché doit être cuit sans couvercle.

Les aliments contenant beaucoup de liquide comme les soupes et les légumes doivent être remués plusieurs fois. Séparez et retournez soigneusement les tranches de viande lorsque la moitié du temps s'est écoulée. Retournez également les poissons à mi-cuisson.

Après la décongélation et le réchauffage ou la cuisson

Laissez reposer les aliments pendant quelques minutes à température ambiante pour que la température puisse s'y répartir plus uniformément.

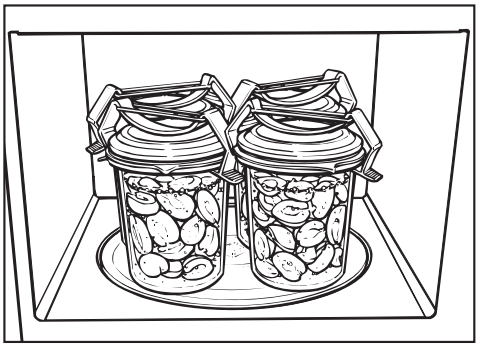
Vous pouvez stériliser de petites quantités de fruits, de légumes et de viande dans des bocaux au micro-ondes. Préparez ces aliments comme d'habitude. Remplissez les bocaux en laissant un espace d'au moins 2 cm sous le rebord.

Fermez les bocaux uniquement avec un ruban adhésif transparent ou avec une attache spéciale adaptée au micro-ondes.

N'utilisez jamais d'attaches métalliques ou de bocaux munis d'un couvercle à visser.

Les boîtes de conserve ne peuvent pas être stérilisées. Il y a risque de surpression. Les boîtes pourraient exploser et vous risqueriez de vous blesser ou d'endommager l'appareil !

Il est conseillé de stériliser au maximum quatre bocaux d'un demi-litre. Placez-les sur le plateau tournant.



Portez le contenu à ébullition à une puissance de 900 watts. Le temps nécessaire dépend des facteurs suivants :

– température de départ du contenu des bocaux ;

– nombre de bocaux.

Durée nécessaire pour obtenir une ébullition homogène, c.-à-d. jusqu'à ce que des bulles apparaissent à intervalles réguliers dans tous les bocaux :

1 bocal . . . . . environ 3 minutes

2 bocaux . . . . . environ 6 minutes

3 bocaux . . . . . environ 9 minutes

4 bocaux . . . . . environ 12 minutes

Ce temps suffit pour stériliser des fruits et des cornichons.

Pour les légumes, réduisez la puissance à 450 watts dès que l'ébullition commence et faites cuire
- les carottes pendant environ 15 minutes ;
- les petits pois pendant environ 25 minutes.

Une fois les aliments stérilisés

Retirez les bocaux de l'enceinte et laissez-les reposer pendant 24 heures recouverts d'un drap dans un endroit à l'abri des courants d'air.

Enlevez les attaches ou le ruban adhésif et vérifiez que tous les bocaux sont fermés.

Exemples d'utilisation

Aliment	Quantité	Puissance des micro-ondes (watts)	Durée (minutes)	Instructions
Faire fondre du beurre ou de la margarine	100 g	450	1:00 - 1:10	Faire fondre sans couvercle
Faire fondre du chocolat	100 g	450	3:00 - 3:30	Faire fondre sans couvercle, remuer de temps en temps
Dissoudre de la gélatine	1 sachet + 5 c. à s. d'eau	450	0:10 - 0:30	Dissoudre sans couvercle, remuer de temps en temps
Préparer de la gelée de fruits pour les pâtisseries	1 sachet + 250 ml de liquide	450	4 - 5	Réchauffer sans couvercle, remuer de temps en temps
Pâte levée	Levain à partir de 100 g de farine	80	3 - 5	Faire lever avec couvercle
Préparer du popcorn	1 c. à s. (20 g) de maïs pour popcorn	900	3 - 4	Placer le maïs dans un bocal d'une capacité d'un litre, cuire avec le couvercle, puis saupoudrer de sucre glace
Faire gonfler des têtes de choco	20 g	600	0:10 - 0:20	Sur une assiette sans couvercle
Aromatiser de la vinaigrette	125 ml	150	1 - 2	Réchauffer à puissance très faible sans couvercle
Réchauffer des agrumes	150 g	150	1 - 2	Poser sur une assiette sans couvercle
Faire griller des tranches de lard fumé	100 g	900	2 - 3	Poser sur du papier essuie-tout sans couvrir
Ramollir de la glace	500 g	150	2	Poser dans l'appareil sans couvercle
Éplucher des tomates	3 pièces	450	6 - 7	Inciser les tomates en croix, les réchauffer dans un peu d'eau avec un couvercle et enlever la peau. Attention, les tomates peuvent être très chaudes !
Préparer de la confiture de fraises	300 g de fraises, 300 g de sucre gélifiant	900	7 - 9	Mélanger les fruits et le sucre, cuire le tout dans un plat profond muni d'un couvercle
Décongeler, puis cuire des petits pains	2 pièces	150 + Gril Gril	1 - 2 4 - 6	Décongeler à découvert sur la grille retourner à mi-opération

Toutes ces données sont fournies à titre indicatif.

Plats testés selon la norme EN 60705	Puissance des micro-ondes (watts) + gril / programme automatique	Durée (minutes) / Poids	Temps de repos* (minutes)	Remarque
Décongeler des framboises, 250 g	150	7	3	Décongeler sans couvercle
Décongeler de la viande de bœuf hachée, 500 g	150	11	5 - 10	Décongeler sans couvercle, retourner à mi-opération
Cuire un pain de viande, 900 g	600 450	7 12	5	Plat : Pyrex 03.838.80, longueur de 28 cm, cuire sans couvercle
Cuire un gratin de pommes de terre, 1 105 g	AC 8	1 100 g	5	Plat : Pyrex 03.827.80
Cuire une génoise, 475 g	600	8	5	Plat : Pyrex 03.827.80, cuire sans couvercle
Griller un poulet, 1 200 g poids congelé	AC 5	1 200 g	2	Grille placée au-dessus d'un plat résistant aux températures élevées et pouvant aller au micro-ondes, poser d'abord la poitrine vers le bas et retourner à mi-cuisson
Cuire de la crème aux œufs, 1 000 g	300	39	120	Plat : Pyrex 07.227.8 (25 x 25 cm)

* Les temps de repos permettent de répartir la température uniformément dans le plat.

Avant de procéder au nettoyage, mettez le micro-ondes hors tension (par exemple, en débranchant la fiche).

N'utilisez en aucun cas un système de nettoyage à la vapeur pour nettoyer le micro-ondes.
La vapeur peut humidifier les pièces sous tension de l'appareil et provoquer un court-circuit.

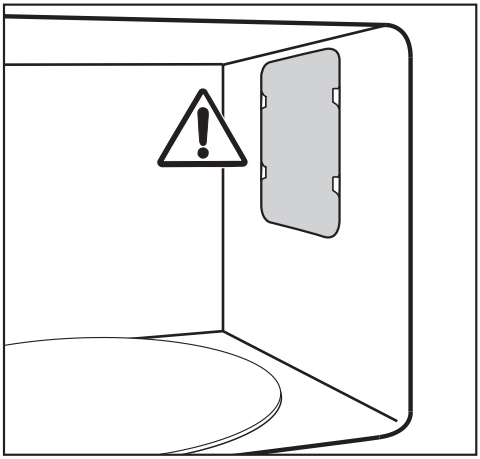
Carrosserie, enceinte de cuisson et face intérieure de la porte

⚠ L'enceinte de cuisson est chaude après utilisation de l'appareil. Il y a danger de brûlure !
Nettoyez l'enceinte de cuisson dès qu'elle a refroidi. Si vous attendez trop longtemps, vous compliquez inutilement le nettoyage, qui peut même s'avérer impossible (dans les cas les plus extrêmes).
Dans certaines circonstances, des salissures très importantes peuvent endommager l'appareil ou entraîner des situations dangereuses. Il y a risque d'incendie !

Pour rincer ou nettoyer la carrosserie, l'enceinte de cuisson et la face intérieure de la porte, vous pouvez employer un détergent doux ou un vaporisateur rempli d'une solution d'eau et de produit vaisselle. Séchez ensuite le tout à l'aide d'un chiffon doux.

En cas de salissures, faites chauffer un verre d'eau pendant deux ou trois minutes dans l'enceinte de cuisson, jusqu'à ce que l'eau boue. La vapeur se dépose dans l'enceinte de cuisson et ramollit les salissures.
Vous pouvez maintenant éliminer les salissures en utilisant éventuellement un peu de détergent.

Pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable, utilisez un produit pour acier inoxydable (disponible auprès du service après-vente de Miele).



N'enlevez pas le cache situé devant l'orifice de sortie des micro-ondes dans l'enceinte de cuisson, ni le film qui se trouve sur la face inférieure de la porte.

Aucun liquide et aucun objet ne doivent pénétrer dans les fentes d'aération de l'appareil.

Ne nettoyez pas l'appareil avec un chiffon trop humide, sinon de l'humidité risque de s'infiltrer par les ouvertures existantes.

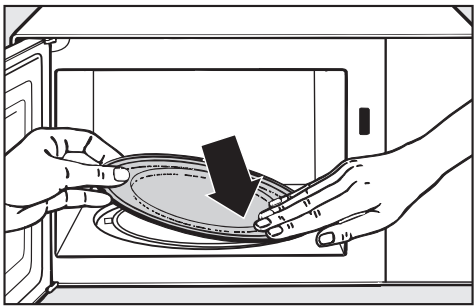
N'utilisez pas de produit à récurer, car vous risquez de rayer le matériau.

Vous pouvez neutraliser les odeurs dans l'enceinte de cuisson en faisant chauffer pendant quelques minutes une tasse d'eau avec un peu de jus de citron dans l'appareil.

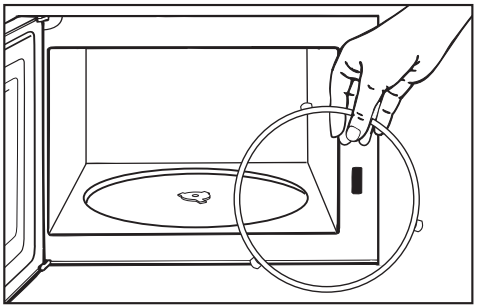
Maintenez la porte toujours propre et surveillez-la constamment afin de détecter les éventuels dégâts.

⚠ Un appareil présentant une porte endommagée ne doit pas être utilisé avant d'avoir été réparé par un technicien du service après-vente agréé par Miele.

Pour procéder au nettoyage de l'enceinte de cuisson :



- Enlevez le plateau tournant et nettoyez-le au lave-vaisselle ou avec un vaporisateur rempli d'une solution d'eau et de détergent.



- Nettoyez l'anneau d'entraînement, qui se trouve sous le plateau tournant, ainsi que la paroi inférieure de l'enceinte de cuisson.
  Si vous ne procédez pas de la sorte, le plateau tourne de manière saccadée.
- Nettoyez les surfaces de contact entre le plateau tournant et l'anneau d'entraînement.

Ne faites pas tourner la croix de rotation à la main, vous risqueriez d'endommager le moteur d'entraînement.

Façade de l'appareil

Éliminez de préférence immédiatement les salissures se trouvant sur la façade de l'appareil.
Si elles restent trop longtemps sans être nettoyées, il est possible que vous n'arriviez plus à les faire partir et que les surfaces se décolorent ou s'altèrent.

Utilisez une éponge propre et de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle pour nettoyer la façade de l'appareil. Séchez-la ensuite à l'aide d'un chiffon doux.
Vous pouvez aussi utiliser un chiffon en microfibres propre et humide sans détergent.

Les surfaces de l'appareil se raient facilement. Les rayures peuvent même provoquer la cassure des surfaces en verre.
Les surfaces peuvent se décolorer ou s'altérer si elles entrent en contact avec des produits de nettoyage inadéquats.

Pour éviter d'endommager les surfaces en nettoyant l'appareil, n'utilisez pas :

- de détergents à base de soude, d'ammoniac, d'acide ou de chlore ;
- de détergents détartrants ;
- de détergents abrasifs, comme la poudre ou la crème à récurer ou encore les pierres de nettoyage ;
- de détergents contenant des solvants ;
- de détergents pour acier inoxydable ;
- de produits de nettoyage pour lave-vaisselle ;
- de sprays nettoyants pour four ;
- de produits nettoyants pour verre ;
- d'éponges ou de brosses abrasives dures, comme les éponges à récurer pour casseroles ;
- de gommes anti-salissures ;
- de grattoirs métalliques !

Pour éviter que les surfaces ne se resalissent rapidement, il est conseillé de les entretenir avec un produit d'entretien pour acier inoxydable, disponible auprès du service après-vente de Miele. Appliquez uniformément une fine couche de produit avec un chiffon doux.

Accessoires fournis

Bâtonnet d'ébullition

Le bâtonnet d'ébullition peut aller au lave-vaisselle.

Couvercle

Vous devez nettoyer le couvercle après chaque utilisation.
Il peut aller au lave-vaisselle, mais risque toutefois de se colorer dans la cuve lors d'un contact avec des colorants naturels (carottes, tomates, ketchup, etc.).
Cette coloration n'influence pas la stabilité du couvercle.

Grille

Nettoyez la grille après chaque utilisation. Elle peut aller au lave-vaisselle. Éliminez les salissures qui ne partent pas à l'aide d'un nettoyant pour acier inoxydable.

Plateau Gourmet

Nettoyez le plateau Gourmet à l'aide d'eau chaude, d'un torchon et de produit vaisselle dissolvant les graisses.

N'utilisez en aucun cas des éponges métalliques, des produits abrasifs ou des nettoyants agressifs.
Le plateau ne doit pas être lavé au lave-vaisselle.

Après la préparation de plats dégageant de fortes odeurs, vous pouvez faire chauffer le plateau avec de l'eau et du jus de citron à puissance maximale pendant deux à trois minutes dans le micro-ondes et le rincer ensuite à l'eau fraîche.

Accessoires en option

Plat en verre

Le plat en verre peut aller au lave-vaisselle.
N'utilisez pas de produits à récurer abrasifs pour le nettoyer.

⚠ Seuls des électriciens spécialisés formés par Miele peuvent procéder à des réparations sur des appareils électriques. Une réparation réalisée par une personne non habilitée comporte des risques considérables pour l'utilisateur.

Néanmoins, vous pouvez remédier vous-même à certaines anomalies :

Que faire si . . .

. . . une opération ne démarre pas ?

Vérifiez

- si la porte de l'appareil est bien fermée.
- si la sécurité enfants est activée (voir chapitre " Sécurité enfants ").
- si l'indication " door " apparaît dans l'afficheur. La porte n'a pas été ouverte depuis un certain temps (environ 20 minutes) (voir chapitre " Indication " door " ").
- si la fiche de l'appareil est correctement branchée ;
- si le fusible de l'installation électrique a sauté parce que le micro-ondes, la tension du réseau électrique ou un autre appareil est défectueux (débranchez la fiche de la prise et faites appel à un électricien professionnel ou au service après-vente, voir chapitre " Service après-vente ").

. . . vous entendez un bruit de fonctionnement, même après la fin de la cuisson ?

Cette situation est normale et ne constitue pas une anomalie.
La soufflerie de refroidissement reste enclenchée pendant un moment après la cuisson afin d'éliminer toute trace d'humidité dans l'enceinte, sur le panneau de commande ou dans la niche d'encastrement.
Elle s'arrête automatiquement.

. . . l'afficheur est éteint ?

Vérifiez

- si l'affichage de l'heure est désactivé (maintenez la touche 🕘 enfoncée pendant quelques secondes) ;
- si la désactivation de nuit est enclenchée.

. . . le plateau tourne de manière saccadée ?

- Vérifiez s'il y a des salissures entre le plateau tournant et la sole de l'enceinte.
- Vérifiez si les surfaces de contact entre le plateau tournant et son support sont propres.

  Éliminez les salissures.

. . . les aliments ne sont pas suffisamment décongelés, réchauffés ou cuits à l'issue de la durée programmée ?

- Vérifiez si vous avez choisi la puissance adéquate pour le temps sélectionné.

  Plus la puissance est faible, plus le temps doit être long.

- Vérifiez si le programme n'a pas été interrompu, puis redémarré.

. . . le micro-ondes chauffe, mais l'éclairage de l'enceinte de cuisson ne fonctionne pas ?

- Vous pouvez utiliser l'appareil comme d'habitude, mais l'ampoule est défectueuse. Contactez le service après-vente si vous souhaitez remplacer l'ampoule.

. . . des bruits anormaux se font entendre en mode Micro-ondes ?

Vérifiez

- si l'aliment est recouvert d'une feuille d'aluminium.

  Retirez-la le cas échéant.

- Si des étincelles jaillissent en raison de l'utilisation de récipients métalliques, consultez le chapitre " Plats à utiliser avec le micro-ondes ".

. . . l'heure indiquée dans l'afficheur n'est pas correcte ?

En cas de panne de courant, l'heure est remise à 12:00 comme à la mise en service.
Vous devez de nouveau régler l'heure.

- Corrigez l'heure.

. . . les aliments refroidissent trop vite ?

Les propriétés des micro-ondes font que la chaleur émane d'abord sur les bords des aliments et qu'elle se diffuse ensuite vers le centre.

Si les aliments sont réchauffés à une puissance élevée, il se peut qu'ils soient brûlants à l'extérieur, mais pas encore à l'intérieur. L'équilibrage thermique qui suit réchauffe l'intérieur des aliments tout en refroidissant la surface. Par conséquent, il est conseillé de réchauffer les aliments de composition variée, tels qu'un plat de viande et de légumes, à une puissance plus faible et plus longtemps.

. . . le micro-ondes s'arrête pendant la cuisson, le réchauffage ou la décongélation ?

Il se peut que la circulation d'air soit insuffisante.

Vérifiez

- si les orifices d'arrivée ou d'évacuation de l'air sont obstrués.

Enlevez les objets qui les bouchent. En cas d'échauffement anormal, l'appareil peut s'arrêter pour des raisons de sécurité. Poursuivez la cuisson après une phase de refroidissement.

Si le micro-ondes s'arrête de façon répétée, contactez le service après-vente.

⚠ Si vous ne parvenez pas à éliminer une anomalie à l'aide des explications fournies ci-dessus, n'ouvrez en aucun cas le bâti de l'appareil !

Seuls des techniciens spécialisés formés par Miele peuvent procéder aux réparations.

Service après-vente

Pour les anomalies auxquelles vous ne pouvez pas remédier par vous-même, contactez :

– votre revendeur Miele

ou

– le service après-vente Miele.

Le numéro de téléphone du service après-vente figure au verso du présent mode d'emploi.

Lorsque vous faites appel au service après-vente, vous devez connaître le modèle ainsi que le numéro de fabrication de votre appareil. Ces données figurent sur la plaque signalétique qui se trouve sur la façade intérieure de l'appareil.

Conditions et durée de la garantie

La durée de garantie est de deux ans.

Pour plus d'informations sur les conditions de la garantie, reportez-vous au livret de garantie livré avec l'appareil.

⚠ Avant de brancher l'appareil, assurez-vous qu'il est en parfait état. Ne faites jamais fonctionner un appareil défectueux !

Le micro-ondes est équipé d'un câble et d'une fiche d'alimentation prête à être branchée sur du courant alternatif 220-240 V 50 Hz.

Fusible à utiliser : raccordement à une prise de terre avec un fusible automatique de 10 A ou un fusible à retardement de 10 A.

Branchez exclusivement l'appareil à une prise de courant réglementaire reliée à la terre. L'installation électrique doit être conforme à la norme VDE 0100.

L'appareil doit être installé de sorte que la prise de courant soit accessible.

Si la prise de courant n'est plus accessible ou que le raccordement est effectué par ligne directe, l'installation doit être équipée d'un disjoncteur.

Ce dispositif peut être constitué d'interrupteurs à ouverture de contact d'au moins 3 mm. Il peut s'agir d'un disjoncteur automatique, de fusibles ou de contacteurs (selon la norme EN 60335).

Les **données nécessaires au raccordement** se trouvent sur la plaque signalétique qui se situe sur la face avant intérieure de l'appareil. Ces indications doivent correspondre à celles du réseau.

En cas de détérioration du cordon d'alimentation, celui-ci doit être remplacé par un technicien autorisé par le fabricant.

Ce micro-ondes répond aux exigences de la norme européenne EN 55011. Il entre dans la catégorie des appareils du groupe 2, classe B. Les appareils du groupe 2 génèrent une énergie haute fréquence destinée à des fins déterminées. Cette énergie est produite sous forme de rayons électromagnétiques visant le traitement calorifique des aliments. Les appareils de la classe B sont quant à eux adaptés à un usage domestique.

L'appareil ne doit pas être branché à des onduleurs îlots utilisés avec les systèmes d'alimentation électrique autonomes, par exemple les **systèmes d'alimentation à énergie solaire**. Sinon, le dispositif de coupure de sécurité risque de s'enclencher lors de la mise sous tension de l'appareil en raison de crêtes de tension. Le système électronique risquerait d'être endommagé !
De même, ne branchez pas l'appareil à des **" prises à économie d'énergie "**. En effet, il risquerait de trop chauffer en raison d'une alimentation électrique réduite.

Lors de l'installation du micro-ondes, vous devez veiller à ce que l'aération et la ventilation de l'appareil puissent se faire librement sur la face arrière et la face inférieure de l'appareil.
Par conséquent, ne déposez aucun objet sur les fentes d'aération. Ne déposez pas non plus d'objets dans l'espace entre le fond de l'appareil et la surface d'installation.

Une hauteur d'installation d'au moins 85 cm doit être respectée.

Le micro-ondes peut être posé sur un plan de travail.

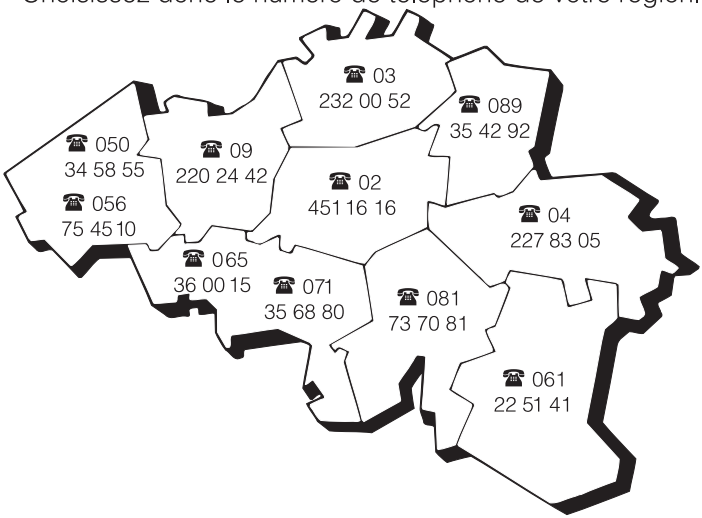
L'appareil ne doit pas être installé trop près des meubles avoisinants. Pour une aération normale, un espace de 5 cm est nécessaire autour de l'appareil. L'espace au-dessus de l'appareil doit même être de 19,5 cm.

Si le micro-ondes est encastré derrière une porte de meuble, vous pouvez uniquement utiliser l'appareil lorsque cette porte est ouverte. Ne fermez pas la porte du meuble lorsque le micro-ondes est en cours de fonctionnement. De la chaleur et de l'humidité s'accumulent derrière les portes closes des meubles. L'appareil et l'armoire risquent d'être endommagés. Ne fermez la porte de meuble qu'une fois que l'appareil est totalement refroidi.

Uniquement pour les micro-ondes pourvus d'une porte rabattable :
Ne rabattez pas la porte vers le bas lorsque le micro-ondes est en marche.

S.A. Miele Belgique
Z.5 Mollem 480
Hof te Bollebeeklaan 9 – 1730 Mollem

Réparations à domicile
En cas de panne, plusieurs techniciens spécialisés Miele sont à votre disposition dans votre proche voisinage. Choisissez donc le numéro de téléphone de votre région.



Service "Pièces détachées et accessoires": (02) 451.16.00
Pour tout autre renseignement, Service "Intérêts Consommateurs": (02) 451.16.80
Télécopieur: (02) 451.14.14
Internet: http://www.miele.be

Miele Luxembourg S. à R.L.
Z.I. Luxembourg-Gasperich, 20, rue Christophe Plantin
Boîte postale 1011 – 1010 Luxembourg
Réparations: 49711-20, -22
Pièces de rechange: 49711-36
Informations générales: 49711-28, -29

Allemagne - Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

Miele

M 6012 SC

CE

fr - BF

M.-Nr. 09 568 950 / 01